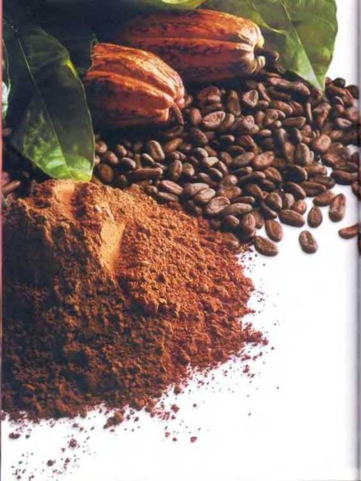
Schokolade


ZABERT
SANDMANN
»Die beste Kochbuchserie
Deutschlands«
World Cookbook Awards









Inhalt

Die Speise der Götter

Eine himmlische Verführung



Eine Götterspeise – das war die Frucht des Kakaobaumes schon für die Ureinwohner Mexikos. Aus dem Pulver der Kakaobohne bereitete man ein bitteres scharfes Getränk. Das »Kakaowasser« hatte angeblich heilende und aphrodisierende Wirkung und war von den heiligen Zeremonien nicht wegzudenken. Die spanischen Eroberer Mittelamerikas brachten das braune Gold im Jahre 1519 schließlich nach Europa, wo sein Siegeszug als Hauptbestandteil der Schokolade bis heute nicht abbrach. Zuerst nur als Getränk beliebt, wurde die Schokolade Mitte des 19. Jahrhunderts erstmals in die uns geläufige Form als Tafel gegossen. In jüngster Zeit erlebt die Schokolade einen regelrechten Boom: Mit Gewürzen und fremden Aromen werden Chocoholics in eine völlig neue Genusswelt entführt. So unterschiedlich die Sorten, so verschieden sind die Geschmäcker: Die Franzosen lieben dunkle Schokolade mit kräftigem Aroma und von hoher Qualität, die Italiener genießen sie lieber süß und nussig und die Deutschen favorisieren, wie die Schweizer, die Milchschokolade. Doch in einem sind sich alle einig: Schokolade ist Genuss pur und ein Stück unersetzliche Lebensqualität.



1

KAKAOBOHNEN (links) sind die Samen der Kakaofrucht und bilden die Basis für alle Kakaoprodukte. Nach der Fermentation werden sie getrocknet, geröstet und fein gemahlen. Die so entstandene Kakaomasse wird je nach Produkt weiterverarbeitet.

1 KAKAOPULVER wird durch Pressen der Kakaomasse unter erhöhter Temperatur hergestellt, die Kakaobutter wird dabei herausgelöst.

2 MARZIPAN besteht aus Puderzucker, Mandeln und Aroma. Sie ist die klassische Füllung für dunkle Schokolade.

3 MILCHSCHOKOLADE enthält mindestens 25 % Kakaomasse. Sie wird in der Backstube selten verwendet, da sie empfindlich auf Hitze reagiert.


2


3


4


5

4 **ZARTBITTERSCHOKOLADE** enthält mindestens 48 % Kakaomasse. Je höher der Anteil an Kakao, desto qualitativ hochwertiger ist die Schokolade. Inzwischen finden Chocoholics Produkte mit über 90 % im Handel. Die dunkle Schokolade findet beim Backen am häufigsten Verwendung.

5 **WEISSE SCHOKOLADE** ist eigentlich keine Schokolade, denn sie enthält keine Kakaomasse. Stattdessen hat sie einen hohen Anteil an Kakaobutter und entwickelt dadurch ein ganz eigenes Aroma.

6 **MANDELN** lassen sich fein gemahlen oder im Ganzen optimal mit allen Arten von Schokolade kombinieren.

7 **GEWÜRZE** wie Vanille und Zimt verleihen Schokolade einen Hauch von Exotik und runden ihren Geschmack ab. Den Hauptaromastoff des Vanillemarks, das Vanillin, findet man in fast jeder Tafel Schokolade.


6

GEFÜLLTE SCHOKOLADE darf sich eine Tafel nennen, wenn der Schokoüberzug mindestens ein Viertel ausmacht. Zu den klassischen Sorten Marzipan und Nougat gesellen sich auch fruchtige Füllungen.


7

KAKAOBUTTER ist ein goldgelbes aromatisches Fett, das bei der Gewinnung von Kakaopulver entsteht. Eine fermentierte Bohne enthält etwa 54 % Kakaobutter. Das hochwertige Fett macht sich auch die Kosmetikindustrie zunutze.

KUVERTÜRE wird beim Backen der Schokolade vorgezogen, weil sie mit mindestens 31 % einen höheren Gehalt an Kakaobutter hat. Sie schmilzt besser und lässt sich gut verteilen, eignet sich deswegen zum Überziehen von Kuchen und Torten. Wieder erstarrt, gibt sie Cremes einen besseren Halt als Schokolade.

NUSSSCHOKOLADE findet man bei uns am häufigsten mit gerösteten Haselnüssen angereichert. Der Trend geht in den letzten Jahren in Richtung neue Zusätze wie Erdnüsse, Pistazien, Kokosflocken, Krokant, Rosinen und sogar Puffreis.

PRALINEN sorgen für Glück in mundgerechter Form. Echte Schokoladenpralinen haben einen Schokoanteil von mindestens 25 % ihres Gewichts. Die Palette lässt keinen Wunsch offen und reicht von Champagnertrüffel über Edel-Vollmilch bis hin zu Nougat-Sahne.

SCHOKOLADE MIT AROMA gibt es inzwischen in allen nur erdenklichen Nuancen. Bei der Vielfalt an Sorten von Mokka bis hin zu Chili, Lavendel und Irish Whiskey ist garantiert für jeden Geschmack etwas Passendes dabei.

Step by Step
Schokolade in allen Formen

Echte Schokofans wollen auch in der Küche nicht auf Schokolade verzichten. Bei richtiger Handhabung ist sie in der Zuckerbäckerei eine äußerst vielseitige Zutat. Als Grundlage in Cremes oder Mousses gibt sie Halt und Stabilität, als Überzug von Kuchen und Torten den nötigen Glanz und eine knusperzarte Hülle. Beim Schmelzen der Schokolade muss man allerdings darauf achten, dass sie auf keinen Fall mit Wasser in Berührung kommt – sie läuft sonst Gefahr zu klumpen. Aus flüssiger Schokolade lassen sich fantasievolle Dekorationen zum Anbeißen formen – und sie sorgt so bei jedem Dessert für das gewisse Etwas. Blechkuchen und Biskuitböden gibt sie einen feinen Geschmack und Saftigkeit. Besonders die Brownies, die quadratischen Küchlein aus den USA, sind wunderbar schokoladig. Mit etwas Fingerspitzengefühl lassen sich aus Schokolade herrliche Pralinen und Trüffel zaubern. Schokolade, ob Vollmilch, Zartbitter, weiß oder in Pulverform, ist und bleibt unersetzlich in der Küche. Sie ist der Stoff für die vielseitigsten und raffiniertesten Kreationen.

Marmorierte Schokomousse zubereiten



1 Die Sahne mit dem Handrührgerät steif schlagen und halbieren. Eine Hälfte mit abgeriebener Zitronenschale, die andere mit Orangenschale verrühren.



2 Weiße Schokolade grob hacken und in einer Schüssel im heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen. Die abgekühlte Schokolade auf die Zitronensahne geben.



3 Die noch flüssige weiße Schokolade vorsichtig mit dem Teigschaber unter die Zitronensahne heben, bis eine glatte Masse entstanden ist. In den Kühlschrank stellen.



4 Zartbitterschokolade grob hacken und in einer Schüssel im heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen. Die abgekühlte Schokolade auf die Orangensahne geben.



5 Die noch flüssige Zartbitterschokolade vorsichtig mit dem Teigschaber unter die Orangensahne heben, bis eine glatte Masse entstanden ist.



6 Die dunkle Mousse in einer Schüssel auf der hellen verteilen. Mit einer Gabel von unten nach oben ziehen, sodass sich in der Mousse Streifen ergeben.

Kuvertüre schmelzen



1 Die Kuvertüre mit einem großen Messer auf einem Schneidebrett in grobe Stücke hacken. So kann sie sich gleichmäßig im heißen Wasserbad auflösen.



2 Zwei Drittel der Kuvertüre in eine Schüssel geben. Die Kuvertüre unter Rühren mit dem Teigschaber im maximal 50 °C heißen Wasserbad langsam schmelzen.



3 Die Schüssel aus dem Wasserbad nehmen. Die restlichen Kuvertürestücke dazugeben und so lange rühren, bis sie sich aufgelöst haben.



4 Den zu überziehenden Kuchen, z. B. Rehrücken, auf ein Kuchengitter setzen und gleichmäßig mit der geschmolzenen Kuvertüre überziehen.

Schokoladenblätter herstellen



1 Rosenblätter säubern. Mit der Rückseite nach oben auf Backpapier legen und mit einem Pinsel geschmolzene Kuvertüre von der Mitte nach außen mehrmals aufstreichen.



2 Die Blätter 5 Minuten in den Kühlschrank legen. Sobald die Kuvertüre kalt und fest ist, die Rosenblätter am Stiel festhalten und vorsichtig vom Schokoblatt ziehen.

Brownies zubereiten



1 In einer Schüssel 125 g Zucker und 50 g Butter mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Nach und nach 2 Eigelb und 2 Eier unterrühren. 2 Eiweiß steif schlagen.



2 100 g Zartbitterschokolade mit 50 g Butter schmelzen. 50 g gehackte Walnüsse unterrühren. 1 TL Backpulver und 100 g Mehl mischen. Mit Eischnee unterheben.



3 Ein Backblech zur Hälfte mit Backpapier auslegen, ein breites Stück Alufolie zur Hälfte darunter schieben, restliche Folie zu einem Rand falten. Teig einfüllen.



4 Den Blechkuchen im auf 180 °C vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene etwa 25 Minuten backen. Herausnehmen und noch warm in eckige Brownies schneiden.



Drinks & Desserts



Gewürzte Schokomilch
mit Kokoslikörsahne

Heiß begehrt: Mit dieser exotisch gewürzten Schokomilch rückt der Traum von der Karibik Schluck für Schluck ein Stückchen näher

Zutaten

2 TL schwarze Teeblätter
je 1 Msp. Zimt-, Nelken-, Kardamom- und Ingwerpulver
1 Vanilleschote
600 ml Milch
3 EL Kakaopulver
100 g Zartbitterschokolade
100 g Sahne
1 EL Puderzucker
4 cl Kokoslikör
(z. B. Batida de Coco)
Zimtpulver zum Bestäuben

Zubereitung

FÜR 4 PERSONEN

1 In einem Topf 200 ml Wasser zum Kochen bringen. Den Tee dazugeben, einmal aufkochen lassen und den Topf vom Herd nehmen. Die gemahlenen Gewürze hinzufügen und den Tee 5 Minuten ziehen lassen.

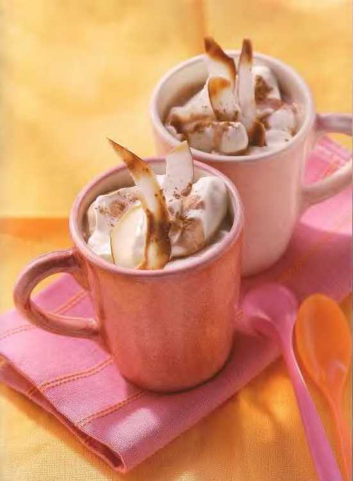
2 Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und mit der Milch und dem Kakao in einem Topf erhitzen. Die Schokolade fein hacken, zur Kakaomilch geben und unter Rühren darin schmelzen lassen.

3 Die Sahne mit dem Puderzucker in einem hohen Rührbecher steif schlagen, dabei nach und nach den Likör unterrühren. Den Gewürztee durch einen Teefilter zur heißen Schokomilch gießen. Die Vanilleschote wieder entfernen.

4 Die Schokomilch auf Tassen verteilen und je 1 Klecks Kokoslikörsahne darauf geben. Mit Zimt bestäuben und nach Belieben mit gerösteten Kokosspänen garniert servieren.

Tipp

Wer mag, kann die Schokoladenmilch auch einmal mit Schokoladenraspeln und angerösteten Mandelstiften oder -blättchen zubereiten. Für Kinder kann man den Likör durch Kokossirup ersetzen.



Heiße Schokolade
mit echter Vanille

Süßer Seelentröster: Diese heiße Schokolade mit intensivem Vanilleduft wärmt Herz und Hände wie in Kindheitstagen

Zutaten

1 Vanilleschote
1 l Milch
100 g Zartbitterschokolade
3 EL Zucker
Kakaopulver zum Bestäuben

Zubereitung

FÜR 4 PERSONEN

1 Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und mit $^3/_4$ l Milch in einem Topf aufkochen lassen.

2 Die Schokolade fein hacken. Etwa 100 ml heiße Vanillemilch in einen zweiten Topf geben und die Schokolade darin unter Rühren schmelzen lassen.

3 Die Vanilleschote aus der Milch entfernen und das Mark herauskratzen. Das Mark mit dem Zucker unter die geschmolzene Schokolade rühren. Je 1 TL auf vorgewärmte Gläser verteilen, den Rest unter die noch heiße Vanillemilch rühren.

4 Die restliche Milch in einem Topf bei schwacher Hitze erwärmen, dabei nicht kochen lassen und mit dem Milchaufschäumer aufschäumen. Die heiße Schokolade auf die Gläser verteilen und den Milchschaum darauf geben. Durch ein feines Sieb mit Kakao bestäuben.

Tipp

Schokolade ist nicht gleich Schokolade: Damit die heiße Trinkschokolade auch richtig verführerisch schmeckt, verwenden Sie nur ein Produkt bester Qualität mit mindestens 50 % Kakaoanteil.



Kalte Schokomilch
mit Kaffee und Eis



Zutaten

½ l Milch
100 g Zartbitterschokolade
½ TL Instant-Kaffeepulver
50 g Sahne · 1 TL Zucker
4 Kugeln Schokoladeneis
Außerdem:
50 g Vollmilchkuvertüre

Zubereitung

FÜR 2–4 PERSONEN

1. Die Milch in einem Topf bei schwacher Hitze erwärmen. Die Schokolade fein hacken. Mit dem Kaffeepulver zur Milch geben und unter Rühren schmelzen lassen. Die Schokoladenmilch etwas abkühlen lassen und zugedeckt kühl stellen.

2. Die Sahne mit dem Zucker in einem hohen Rührbecher steif schlagen. Jeweils 1 bis 2 Kugeln Schokoladeneis auf gut gekühlte Gläser verteilen und die kalte Schokomilch darüber gießen. Je 1 Klecks geschlagene Sahne darauf setzen.

3. Die Kuvertüre grob hacken und in einer Schüssel im heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen lassen. Die geschmolzene Kuvertüre auf ein Stück Backpapier geben und mit einer Palette oder einem breiten Messer etwa 2 mm dick verstreichen.

4. Sobald die Schokolade fest zu werden beginnt, mit einem breiten Messer oder einem Spatel in Röllchen vom Papier schaben. Die kalte Schokoladenmilch mit den Schokoröllchen garnieren.

Heiße Schokolade
mit Chili und Honig



Zutaten

1 Vanilleschote
¾ l Milch
150 g Zartbitterschokolade
1 kleine Chilischote
Salz · ca. 3 EL Honig

Zubereitung

FÜR 4–6 PERSONEN

1 Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Milch mit der Vanilleschote und dem Mark in einem Topf kurz aufkochen lassen. Die Vanilleschote wieder entfernen.

2 Die Schokolade fein hacken. In einem Topf ¼ l Wasser erhitzen, aber nicht kochen lassen. Die Schokolade darin unter Rühren schmelzen lassen. Die geschmolzene Schokolade mit dem Schneebesen in die heiße Vanillemilch rühren.

3 Die Chilischote längs halbieren, entkernen, waschen und fein hacken.

4 Chili mit 1 Prise Salz in die Schokomilch rühren und nach Geschmack mit Honig süßen. Die heiße Schokolade auf Tassen verteilen und sofort servieren.

Heiße Schokolade
mit Lavendelblüten

In aller Ruhe dahinschmelzen: Dieses unwiderstehliche Schokorezept mit Lavendel aus der Provence sorgt für vollkommene Entspannung

Zutaten

60 g Vollmilchschokolade mit Lavendel (aus dem Schokoladenladen)
300 ml Milch
1 EL Zucker
50 g Sahne
Kakaopulver zum Bestäuben

Zubereitung

FÜR 2 PERSONEN

1. Die Schokolade fein hacken. Mit der Milch und dem Zucker in einen Topf geben und bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen lassen.
2. Die Sahne in einem hohen Rührbecher halbsteif schlagen. Die heiße Schokoladenmilch kurz mit dem Schneebesen aufschlagen.
3. Die heiße Schokolade auf Tassen verteilen und je einen Klecks Sahne darauf setzen. Die Schokolade durch ein feines Sieb mit Kakao bestäuben und nach Belieben mit unbehandelten getrockneten Lavendelblüten garnieren.

Tipp

Lavendel sollte man in der Küche nur sparsam verwenden, da er einen sehr intensiven, aber wunderbar aromatischen, leicht süßlichen Duft verströmt. Die Blüten sollen eine beruhigende Wirkung haben.



Schokoladenlikör
mit Glitzerplätzchen

Geschüttelt, nicht gerührt: Dieser etwas andere Schokodrink ist nichts für Kids, bringt aber garantiert jede Großmutter in Schwung

Zutaten

Für den Likör:
- 250 g Vollmilchschokolade
- 4 Eigelb
- 300 g Zucker
- ½ l Milch
- 1 Päckchen Vanillezucker
- je ⅛ l Weingeist und Rum

Für die Plätzchen:
- 200 g Vollmilchschokolade
- 30 g Silberperlen (Backdekorperlen)

Zubereitung

FÜR 4-8 PERSONEN

1. Für den Likör die Schokolade grob hacken. In einer Schüssel im heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen und abkühlen lassen. Die Eigelbe in einer Schüssel mit der Hälfte des Zuckers schaumig schlagen. Nach und nach die geschmolzene Schokolade unterrühren.
2. Die Milch in einem Topf mit dem restlichen Zucker und dem Vanillezucker einmal aufkochen und etwa 10 Minuten abkühlen lassen. Die Vanillemilch durch ein Sieb zur Schokoladenmasse gießen und unterrühren.
3. Den Weingeist und den Rum zur Schokoladecreme geben und alles gut verrühren. Den Schokoladenlikör zugedeckt etwa 3 Stunden kühl stellen.
4. Für die Plätzchen die Schokolade fein hacken und in einen Gefrierbeutel geben. Den Beutel gut verschließen und die Schokolade darin im heißen Wasserbad schmelzen lassen.
5. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Silberperlen im Blitzhacker fein hacken. Den Gefrierbeutel mit der geschmolzenen Schokolade aus dem Wasserbad nehmen. Am unteren Ende eine kleine Ecke abschneiden und aus der Schokolade etwa 20 Kreise à 6 cm Durchmesser auf das Backpapier spritzen. Die Schokoladenplätzchen mit den Silberstreuseln verzieren und fest werden lassen.
6. Den Schokolikör auf gut gekühlte Gläser verteilen, nach Belieben Eiswürfel hinzufügen und mit den Glitzerplätzchen servieren. Restlichen Likör in einem Glasgefäß aufbewahren und höchstens 2 Wochen kühl und gut verschlossen lagern.



Schokoladensoufflé
mit Espresso

Süße Hochstapelei: Das zarte Gebäck wächst über sich hinaus, wenn es beim Backen im Ofen für sich allein und ungestört bleibt

Zutaten

Fett und Zucker für die Förmchen
40 g Zartbitterkuvertüre
¼ l Milch
2 EL Kakaopulver
20 g Instant-Espressopulver
50 g weiche Butter
50 g Mehl
4 Eigelb · 5 Eiweiß
70 g Zucker
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

FÜR 6 PERSONEN

1 Die Förmchen (à 150 ml Inhalt) mit zerlassener, etwas abgekühlter Butter einfetten und mit Zucker ausstreuen.

2 Die Kuvertüre fein hacken und mit der Milch in einen Topf geben. Den Kakao durch ein feines Sieb darüber stäuben, das Espressopulver hinzufügen und alles unter Rühren aufkochen lassen. Die Butter und das Mehl verkneten und nach und nach in die kochende Schokomilch rühren. So lange weiterrühren, bis eine glatte Masse entstanden ist. Etwas abkühlen lassen.

3 Die Eigelbe nach und nach mit dem Schneebesen unter die lauwarme Soufflémasse rühren und so lange weiterrühren, bis die Masse glatt und cremig ist. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

4 Die Eiweiße in einem hohen Rührbecher sehr steif schlagen, dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Etwa ein Viertel des Eischnees mit dem Schneebesen unter die Soufflémasse rühren. Den restlichen Eischnee vorsichtig unterheben. Die Förmchen bis etwa 1 cm unter den Rand mit der Soufflémasse füllen und glatt streichen.

5 Ein tiefes Backblech mit 80 °C heißem Wasser füllen und die Förmchen hineinstellen, sodass sie bis 2 cm unter den Rand im Wasser stehen. Im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene 40 Minuten garen. Den Ofen während der Backzeit nicht öffnen.

6 Die Soufflés herausnehmen, mit Puderzucker bestäuben und sofort, nach Belieben mit geschlagener Sahne, servieren.



Mandelschokopudding
mit Schokoladensauce



Zutaten

Für den Pudding:
Fett und Zucker für die Förmchen
je 70 g Zartbitterkuvertüre
und weiche Butter · 6 Eigelb
1 cl Rum · 6 Eiweiß
Salz · 80 g Zucker
40 g geröstete gemahlene
Mandeln

Für die Sauce:
1/8 l Milch · 100 g Sahne
1/2 Vanilleschote
100 g Zartbitter- und
50 g Vollmilchkuvertüre
(gehackt)
75 g weiche Butter · 1 cl Cognac

Zubereitung

FÜR 4 PERSONEN

1 Für den Pudding Förmchen (à 8 cm Durchmesser) einfetten, mit Zucker ausstreuen und kühl stellen. Kuvertüre grob hacken, im heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen und abkühlen lassen. Butter schaumig schlagen, nach und nach die Eigelbe unterrühren, dann Kuvertüre und Rum hinzufügen. Eiweiße mit 1 Prise Salz und einem Drittel Zucker steif schlagen, restlichen Zucker einrieseln lassen. Ein Drittel des Eischnees unter die Schokomasse heben, dann restlichen Schnee und Mandeln unterheben.

2 Den Backofen auf 250 °C vorheizen. In ein tiefes Blech so viel kochendes Wasser gießen, dass die Förmchen zu einem Drittel im Wasser stehen. Förmchen bis 2 cm unter den Rand mit Pudding füllen und im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene 20 Minuten garen. Herausnehmen, kurz ruhen lassen und stürzen.

3 Für die Sauce Milch, Sahne und Vanilleschote aufkochen. Vom Herd nehmen, Kuvertüren darin unter Rühren schmelzen lassen. Butter schaumig schlagen, die Kuvertüre und den Cognac unterrühren. Den Pudding mit der Sauce servieren, nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

Schokoladencreme
mit Sahne und Zimt

Zutaten

100 g Zartbitterkuvertüre
300 g Sahne
$1\frac{1}{2}$ TL Zimtpulver
Außerdem:
50 g Zartbitterschokolade
8 Zimtsplitter



Zubereitung

FÜR 4 PERSONEN

1 Am Vortag die Kuvertüre fein hacken. Die Sahne in einem Topf aufkochen lassen. 1 TL Zimt unterrühren und die Kuvertüre darin unter Rühren schmelzen lassen.

2 Die Zimt-Schokoladen-Sahne mit dem Stabmixer kurz aufmixen. Abkühlen lassen und zugedeckt 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

3 Die Schokolade grob hacken und in einer Schüssel im heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen lassen. Die Zimtsplitter zur Hälfte in die geschmolzene Schokolade tauchen und auf Backpapier erstarren lassen.

4 Die Zimt-Schokoladen-Sahne in einem hohen Rührbecher halbsteif schlagen. Die Creme auf Portionsförmchen verteilen und mit dem restlichen Zimt bestäuben. Mit den Zimtsplittern garniert servieren.

Schokoladenmousse
mit Kaffeebohnen

Versteckte Verführung: Wenn sich saftiger Biskuit und knackige Nüsse unter einer Mousse verbergen, ist das garantiert eine Sünde wert

Zutaten

150 g Mokkaschokolade
30 ml Espresso
1 TL Instant-Kaffeepulver
3 Eier · 2 EL Vanillezucker
125 g Sahne
2 EL Zucker
1 dunkler Biskuitboden (Wiener Boden, ca. 3 cm dick)
4 cl Amaretto (ital. Mandellikör)
30 g Cashewkerne
2 EL Kakaopulver

Zubereitung

FÜR 6 PERSONEN

1 Die Schokolade grob hacken und in einer Schüssel im heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen lassen. Espresso und Kaffeepulver unterrühren.

2 Die Eier trennen. Die Eigelbe mit dem Vanillezucker in einer Schüssel im heißen Wasserbad schaumig schlagen. Die Eiweiße in einem hohen Rührbecher sehr steif schlagen. Die Sahne mit dem Zucker ebenfalls steif schlagen.

3 Die Eigelbmasse mit dem Schneebesen unter die geschmolzene Schokolade rühren. Die geschlagene Sahne unterrühren, bevor die Masse fest wird. Zuletzt den Eischnee vorsichtig unterheben und die Schokoladenmousse kühl stellen.

4 Den Biskuitboden in 18 Würfel à 3 cm Kantenlänge schneiden (die Reste anderweitig verwenden) und mit dem Amaretto beträufeln. Die Cashewkerne grob hacken.

5 Die Biskuitwürfel und die Cashewkerne auf Portionsförmchen oder Gläser verteilen. Die Schokoladenmousse darauf geben, glatt streichen und zugedeckt 3 Stunden kühl stellen.

6 Zum Servieren die Mousse durch ein feines Sieb mit dem Kakao bestäuben und nach Belieben mit Kaffeebohnen garnieren.

Tipp

Einen winterlichen Touch bekommt dieses Dessert, wenn Sie den Teig mit Orangenlikör (z. B. Grand Marnier) beträufeln und die Cashewkerne durch Orangenfilets ersetzen.



Mousse au Chocolat
mit Cognac und Espresso

Ein Traum aus Schaum: Diese locker-schokoladige Mousse lässt garantiert keiner aus, auch wenn eigentlich gar nichts mehr geht

Zutaten

300 g Zartbitterkuvertüre
2 cl Cognac
30 ml Espresso · 5 Eier
3 EL Vanillezucker
5 EL Zucker
125 g Sahne

Zubereitung

FÜR 8 PERSONEN

1. Die Kuvertüre grob hacken und in einer Schüssel im heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen lassen. Den Cognac und den Espresso unterrühren.
2. Die Eier trennen. Die Eigelbe mit dem Vanillezucker schaumig schlagen. Die Eiweiße in einem hohen Rührbecher sehr steif schlagen, dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Die Sahne ebenfalls steif schlagen.
3. Die Eigelbmasse zur geschmolzenen Kuvertüre geben und mit dem Schneebesen unterrühren. Die geschlagene Sahne unterrühren, bevor die Masse fest wird. Zuletzt den Eischnee vorsichtig unterheben.
4. Die Mousse au Chocolat auf Portionsförmchen verteilen, glatt streichen und zugedeckt mindestens 3 Stunden kühl stellen.

Tipp

Um unangenehme Überraschungen zu vermeiden, müssen Eier, die roh verwendet werden, immer topfrisch sein. Man erkennt ein frisches Ei daran, dass es in einem Glas mit Wasser zu Boden sinkt.



Zweierlei Mousse
mit Knusperkaramell

Diese Mousse ist ein Muss: Bitter-zarte und weiße Schokolade verschmelzen hier zu einer Köstlichkeit mit dem Knusperkick

Zutaten

Für die dunkle Mousse:
150 g Zartbitterschokolade
30 ml Espresso
3 Eier
3 EL Vanillezucker
2 EL Zucker
125 g Sahne

Für die helle Mousse:
150 g weiße Kuvertüre
5 Eiweiß
2 EL Zucker
3 EL Vanillezucker
125 g Sahne

Zum Karamellisieren:
ca. 180 g Rohrzucker

Zubereitung

FÜR 8 PERSONEN

1. Für die dunkle Mousse die Schokolade grob hacken. Mit dem Espresso in eine Schüssel geben und im heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen lassen.
2. Die Eier trennen, die Eigelbe mit dem Vanillezucker in einer Schüssel schaumig schlagen. Die Eiweiße in einem hohen Rührbecher sehr steif schlagen, dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Die Sahne ebenfalls steif schlagen.
3. Die Eigelbmasse zur geschmolzenen Schokolade geben und mit dem Schneebesen unterrühren. Die geschlagene Sahne unterrühren, bevor die Masse fest wird. Zuletzt den Eischnee vorsichtig unterheben und die Schokomousse kühl stellen.
4. Für die helle Mousse die Kuvertüre grob hacken und in einer Schüssel im heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen lassen. Die Eiweiße in einem hohen Rührbecher sehr steif schlagen, dabei nach und nach den Zucker und den Vanillezucker einrieseln lassen. Die Sahne ebenfalls steif schlagen, zur geschmolzenen Kuvertüre geben und mit dem Schneebesen unterrühren. Zuletzt den Eischnee vorsichtig unterheben.
5. Die dunkle und die helle Mousse schichtweise auf ofenfeste Portionsförmchen oder Gläser verteilen, glatt streichen und zugedeckt mindestens 3 Stunden kühl stellen.
6. Zum Karamellisieren den Backofengrill einschalten. Die Mousse mit je etwa 2 EL Rohrzucker bestreuen und unter dem heißen Grill goldbraun karamellisieren lassen. Nach Belieben mit feinen Plätzchen oder Gebäck servieren.



Schokoladensoufflé
mit Cranberrysauce



Zutaten

Für das Soufflé:
Fett für die Förmchen
125 g Zartbitterkuvertüre
½ TL abgeriebene unbehandelte Orangenschale · 125 g Butter
2 Eier · 3 Eigelb · 60 g Zucker
Salz · 2 ½ EL Mehl

Für die Sauce:
200 ml Rotwein · 2 Sternanis
1 Zimtstange · 5 EL Zucker
1 EL Speisestärke · 4 EL Orangensaft · 3 EL Cassislikör
150 g Cranberrys (frisch oder tiefgekühlt)
6 Kugeln weißes Schokoladeneis

Zubereitung

FÜR 6 PERSONEN

1. Am Vortag die Soufflëförmchen (à 100 ml Inhalt) einfetten und kühl stellen. Die Kuvertüre fein hacken und mit der Orangenschale und der Butter in einer Schüssel im heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen lassen. Eier, Eigelbe, Zucker und 1 Prise Salz in einer Schüssel cremig rühren, dabei nach und nach die geschmolzene Schokolade unterrühren. Das Mehl darüber sieben und unterheben. Die Förmchen bis etwa 1 cm unter den Rand mit der Masse füllen, glatt streichen und über Nacht kühl stellen.

2. Für die Sauce Wein, Sternanis, Zimt und Zucker aufkochen. Stärke, Saft und Likör glatt rühren, unter den Rotwein rühren und nochmals kurz aufkochen lassen. Die Cranberrys verlesen, waschen bzw. auftauen lassen und hinzufügen. Etwa 4 Minuten köcheln lassen, bis die Beeren leicht aufplatzen, und vom Herd nehmen. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

3. Ein tiefes Blech mit 80 °C heißem Wasser füllen, die Förmchen in das Wasserbad stellen. Im vorgeheizten Ofen auf der untersten Schiene 15 Minuten garen. Herausnehmen, vorsichtig stürzen, mit der Sauce und je 1 Kugel Eis servieren.

Schokoladen-Haselnuss-Parfait
mit Schokoladensauce



Zutaten

Für das Parfait:
1 Vanilleschote
300 ml Milch · 4 Eigelb
150 g Zucker · 300 g Sahne
150 g gemahlene Haselnüsse
150 g Zartbitterkuvertüre
4 cl Rum

Für die Sauce:
125 g Sahne · 1 EL Honig
150 g Zartbitterkuvertüre

Zubereitung

FÜR 6 PERSONEN

1 Am Vortag für das Parfait die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Milch mit der Schote und dem Mark in einem Topf aufkochen. Die Vanillemilch durch ein Sieb gießen und etwas abkühlen lassen.

2 Die Eigelbe mit dem Zucker in einer Schüssel im heißen Wasserbad schaumig schlagen. Die Vanillemilch nach und nach zur Eiermasse gießen.

3 Die Sahne in einem hohen Rührbecher steif schlagen. Die Haselnüsse in einer beschichteten Pfanne ohne Fett anrösten und zur Eiermilch geben. Die Kuvertüre fein hacken und mit dem Rum unterrühren. Die geschlagene Sahne unterheben. Die Parfaitmasse in Timbaleförmchen (à 200 ml Inhalt) füllen, glatt streichen und im Tiefkühlfach über Nacht gefrieren lassen.

4 Für die Sauce Sahne und Honig aufkochen. Die Kuvertüre grob hacken und in einer Schüssel im heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen lassen. Die Sahne unterrühren und alles etwas abkühlen lassen. Zum Servieren die Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen, die Parfaits stürzen und mit der Sauce anrichten.

Weiße Schokocreme
mit Waldmeistersauce

Schokolade auf Abwegen: Für dieses erfrischende Sommerdessert geht weiße Schokolade eine überraschende Liaison ein

Zutaten

Für die Creme:
150 g weiße Schokolade
150 g Crème fraîche
1 EL Puderzucker
200 g Sahne

Für die Sauce:
1 Päckchen Vanillesaucenpulver
400 ml heller Traubensaft
1 EL Zucker
3 EL Waldmeistersirup

Außerdem:
6 EL Vollmilchschokoladenspäne

Zubereitung

FÜR 6 PERSONEN

1. Für die Creme die Schokolade fein hacken. Die Crème fraîche und den Puderzucker in einem Topf verrühren und bei schwacher Hitze erwärmen. Die Schokolade hinzufügen und unter Rühren schmelzen lassen.
2. Die Schokoladencreme in eine Schüssel füllen, etwas abkühlen lassen und zugedeckt etwa 1 Stunde kühl stellen.
3. Für die Sauce das Vanillesaucenpulver in einer kleinen Schüssel mit 3 EL Saft verrühren. Den restlichen Saft mit dem Zucker und 2 EL Waldmeistersirup in einem Topf zum Kochen bringen. Das angerührte Saucenpulver dazugeben und unter Rühren erhitzen, bis die Sauce beginnt, dickflüssig zu werden. Den restlichen Waldmeistersirup unterrühren und die Sauce abkühlen lassen.
4. Die Sahne in einem hohen Rührbecher steif schlagen und nach und nach unter die Schokoladencreme rühren. Glatt streichen und die Creme nochmals etwa 30 Minuten kühl stellen. Zum Servieren mit einem Esslöffel Nocken abstechen, mit der Waldmeistersauce anrichten und mit den Schokospänen garnieren.

Tipp

Zu diesem Schokodessert passt auch eine leichte Sauce aus frischen Himbeeren oder Heidelbeeren: 200 g Früchte und 2 bis 3 EL Zucker mit dem Stabmixer pürieren und etwas Zitronensaft hinzufügen.



Tiramisu
mit Aprikosen

Für italienische Momente: Der Dessertklassiker zeigt sich mit reifen Aprikosen und viel Kakaopulver von einer ganz neuen Seite

Zutaten

3 Aprikosen
4 EL Aprikosenlikör
50 g Amarettini
(ital. Mandelkekse)
5 Eigelb • 5 EL Zucker
500 g Mascarpone
2 TL abgeriebene
unbehandelte Zitronenschale
Mark von 1 Vanilleschote
6 cl Amaretto
(ital. Mandellikör)
125 g Löffelbiskuits
50 ml Espresso
2–3 EL Kakaopulver

Zubereitung

FÜR 1 SPRINGFORM (26 CM Ø)

1. Die Aprikosen über Kreuz einritzen, überbrühen, kalt abschrecken, häuten, halbieren, entsteinen und in kleine Würfel schneiden. Die Aprikosenwürfel in einer kleinen Schüssel mit dem Likör mischen und etwas ziehen lassen.
2. Die Amarettini in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz grob zerbröseln. Die Eigelbe mit dem Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen. Den Mascarpone, die Zitronenschale, das Vanillemark und 2 cl Amaretto unterrühren.
3. Den Boden der Springform mit der Hälfte der Löffelbiskuits auslegen und mit 2 cl Amaretto und der Hälfte des Espressos beträufeln. Die Hälfte der Aprikosenwürfel und der Amarettinibrösel darüber geben. Die Hälfte der Mascarponecreme darauf geben, glatt streichen und durch ein feines Sieb dick mit der Hälfte vom Kakao bestäuben.
4. Die restlichen Löffelbiskuits auf der Cremeschicht verteilen. Mit dem übrigen Amaretto und Espresso beträufeln. Die restlichen Aprikosen und Amarettini darauf verteilen, die übrige Mascarponecreme darauf geben und glatt streichen. Das Tiramisu durch ein feines Sieb dick mit Kakao bestäuben und zugedeckt etwa 4 Stunden kühl stellen. Zum Servieren den Rand der Springform lösen und das Tiramisu in Stücke schneiden.

Tipp

Wem die Mascarponecreme schlichtweg zu »mächtig« ist, der bereitet die abgespeckte, aber mindestens ebenso leckere Variante zu: Einfach 250 g Mascarpone mit 250 g Speise- oder Magerquark glatt rühren.



Tartufo
mit Amarettini

Hoch die Tassen: Wenn sich selbst gemachtes Vanilleeis in einem Schokomantel verbirgt, gerät man Löffel für Löffel ins Schwärmen

Zutaten

1 Vanilleschote
250 g Sahne
½ l Milch
7 Eigelb
200 g Zucker
12 Amarettini (ital. Mandelkekse)
2 EL Amaretto (ital. Mandellikör)
150 g Vollmilchkuvertüre
100 g Zartbitterkuvertüre
30 g Krokant (Fertigprodukt)

Zubereitung

FÜR 6 PERSONEN

1 Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Schote, das Mark, die Sahne und die Milch in einem Topf aufkochen. Die Eigelbe mit dem Zucker in einer Schüssel cremig rühren. Die Vanillemilch nach und nach unter die Eiercreme rühren und alles zurück in den Topf gießen. Die Vanilleschote wieder entfernen. Bei schwacher Hitze mit dem Holzspatel rühren, bis die Creme beginnt, dickflüssig zu werden, dabei nicht aufkochen lassen!

2 Die Vanillecreme durch ein Sieb in eine flache Metallschüssel streichen und auf Eiswasser abkühlen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Die kalte Creme im Tiefkühlfach gefrieren lassen, dabei in der ersten Stunde immer wieder durchrühren. Alternativ kann man das Vanilleeis auch in der Eismaschine fertig stellen.

3 Die Amarettini mit dem Amaretto beträufeln. Mit dem Eisportionierer aus dem Vanilleeis 12 Kugeln formen, in die Eiskugeln je 1 Amarettino drücken und die Vertiefungen mit Eis zustreichen. Die Eiskugeln auf ein mit Frischhaltefolie ausgelegtes, vorgekühltes Tablett setzen und etwa 2 Stunden im Tiefkühlfach gefrieren lassen.

4 Beide Kuvertüren grob hacken und in einer Schüssel im heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen lassen. Die Vanilleeiskugeln aus dem Tiefkühlfach nehmen. Jeweils eine Kugel mit dem Schaumlöffel über die Schüssel mit der geschmolzenen Kuvertüre halten. Mit einem Löffel schnell flüssige Schokolade über die Kugel gießen. Das Tartufo mit Krokant bestreuen, auf das Tablett setzen und nochmals etwa 5 Stunden gefrieren lassen. Je 2 Eiskugeln in Tassen servieren.



Schokoladeneis
mit Cognac und Kirschen



Zutaten

Für das Eis:

6 Eigelb · 220 g Zucker

3 EL Kakaopulver

475 g Sahne · 2 cl Cognac

Für die Sauce:

250 g Sahne

Mark von ½ Vanilleschote

½ EL Speisestärke

75 g Vollmilchkuvertüre (gehackt)

Für die Kirschen:

500 g Kirschen (aus dem Glas)

1 TL Speisestärke

2 EL Zucker · 1 TL Zimtpulver

½ TL Nelkenpulver · Kakaopulver

Zubereitung

FÜR 12 PERSONEN

1. Für das Eis die Eigelbe und den Zucker in einem Topf cremig rühren. ¼ l Wasser aufkochen, den Kakao darin auflösen. Mit 125 g Sahne unter die Eiercreme rühren. Unter Rühren erhitzen, bis die Masse dickflüssig ist, dabei nicht kochen lassen. Cognac hinzufügen, die Masse durch ein Sieb streichen und abkühlen lassen.
2. Restliche Sahne steif schlagen und unterheben. Förmchen (à 100 ml Inhalt) mit Frischhaltefolie auskleiden. Masse einfüllen, glatt streichen. Im Tiefkühlfach etwa 3 Stunden gefrieren lassen.
3. Für die Sauce 200 g Sahne aufkochen. Restliche Sahne mit Vanillemark und Stärke glatt rühren, unter die heiße Sahne rühren. Vom Herd nehmen und die Kuvertüre darin schmelzen lassen.
4. Für die Kirschen die Früchte abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. Die Stärke mit wenig kaltem Wasser glatt rühren. Kirschsaft mit Zucker und Gewürzen erhitzen, Stärke hinzufügen und unter Rühren erhitzen, bis die Sauce dickflüssig ist. Kurz aufkochen, dann die Kirschen dazugeben und abkühlen lassen. Eis stürzen und die Folie entfernen. Mit der Sauce, den Kirschen und mit Kakao bestäubt servieren.

Eistörtchen
mit Sahnehaube



Zutaten

1 kleiner Schokoladenkuchen
(ca. 400 g; Fertigprodukt)
100 g Sahne
4 Kugeln Eiscreme
(z. B. Schokolade, Vanille
oder Stracciatella)
1–2 EL bunte Zuckerperlen
1–2 EL Vollmilch-
schokoladenspäne

Zubereitung

FÜR 4 PERSONEN

1. Vom Schokoladenkuchen 4 etwa 1 ½ cm dicke Scheiben abschneiden. Aus den Kuchenscheiben mit einem Ausstecher von 5 cm Durchmesser 4 Kreise ausstechen. Die Kuchenkreise jeweils in Papierförmchen oder auf kleine Teller setzen (die Reste anderweitig verwenden).

2. Die Sahne in einem hohen Rührbecher steif schlagen. Auf die Kuchenkreise jeweils 1 Kugel Eiscreme setzen. Die geschlagene Sahne in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und turmartig auf das Eis spritzen.

3. Die Sahnehaube mit Zuckerperlen bestreuen. Die Eistörtchen 2 Stunden im Tiefkühlfach gefrieren lassen. Vor dem Servieren mit den Schokoladenspänen garnieren.

Stracciatella-Eis
mit Vanillegrissini

Besser als in jeder Gelateria: Italienische Eiscreme mit zarten Schokostückchen – so genießt man das »dolce vita«!

Zutaten

Für das Eis:
1 Vanilleschote
200 ml Milch
200 g Sahne
100 g weiße Kuvertüre
4 Eigelb
70 g Zucker
100 g Zartbitter-schokoladenraspel

Für die Grissini:
21 g Hefe (1/2 Würfel)
4 Päckchen Vanillezucker
2 Vanilleschoten
180 g Mehl · Salz
Mehl für die Arbeitsfläche

Zubereitung

FÜR 4 PERSONEN

1 Für das Eis die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden. Mit der Milch und der Sahne in einem Topf aufkochen und 2 Minuten ziehen lassen. Die Vanilleschote wieder entfernen. Die Kuvertüre grob hacken und in einer Schüssel im heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen lassen.

2 Die Eigelbe und den Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen und mit der Kuvertüre unter die Vanillemilch rühren. Bei schwacher Hitze mit dem Holzspatel rühren, bis die Creme beginnt, dickflüssig zu werden, dabei nicht aufkochen lassen!

3 Die Vanillecreme durch ein Sieb in eine flache Metallschüssel streichen und auf Eiswasser abkühlen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Die Schokoladenraspel unter die kalte Creme rühren und im Tiefkühlfach etwa 3 Stunden gefrieren lassen, dabei etwa alle 30 Minuten durchrühren. Alternativ kann man das Stracciatella-Eis auch in der Eismaschine fertig stellen.

4 Für die Grissini die Hefe in eine Schüssel bröckeln und mit 1 Päckchen Vanillezucker in 1/8 l lauwarmem Wasser unter Rühren auflösen. Die Vanilleschoten der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Das Mark mit der aufgelösten Hefe, dem Mehl und 1 Prise Salz zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 50 Minuten gehen lassen.

5 Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von etwa 1/2 cm Dicke ausrollen und der Länge nach in Stangen schneiden. Die Grissini auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene etwa 18 Minuten goldbraun backen.

6 Den restlichen Vanillezucker auf einen Teller geben und die noch warmen Grissini darin wälzen. Die Vanillegrissini zum Stracciatella-Eis servieren.



Schoko-Sahne-Törtchen
mit Kirschen



Zutaten

200 g Zartbitterkuvertüre
250 g Sahne
je 1 EL Vanillezucker und Zucker
4 kandierte Kirschen
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung
FÜR 4 PERSONEN

1 Die Kuvertüre grob hacken und in einer Schüssel im heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen lassen. Die geschmolzene Kuvertüre auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gießen, mit einer Palette oder einem breiten Messer dünn verstreichen und erstarren lassen.

2 Die Sahne mit dem Vanillezucker und dem Zucker in einem hohen Rührbecher sehr steif schlagen.

3 Aus der Schokoladenplatte mit einem scharfen Messer 12 Dreiecke schneiden. Die geschlagene Sahne in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und auf 4 Schokoladendreiecke je einen Kreis Sahne spritzen. Jeweils 1 Schokoladendreieck darauf setzen und 1 Sahnekringel darauf spritzen. Je 1 Schokoladendreieck darauf geben. Mit Sahnetupfern verzieren und mit den kandierten Kirschen garnieren. Die Schoko-Sahne-Törtchen dünn mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Schokotropfen
mit Aprikosensahne



Zutaten

150 g Zartbitterkuvertüre
100 g Zartbitter-schokoladenglasur
500 g Aprikosen
2 EL Ahornsirup
2 TL Agar-Agar
200 g Sahne
150 g Naturjoghurt
Außerdem:
6 Folienstreifen à 4,5 x 25 cm (vom Konditor)

Zubereitung

FÜR 6 PERSONEN

1 Kuvertüre und Glasur grob hacken, in einer Schüssel im heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen. Arbeitsfläche mit Backpapier auslegen. Folienstreifen mit etwas Abstand darauf legen und etwa 2 mm dick mit Schokolade bestreichen, 10 Minuten antrocknen lassen.

2 Die Folienstreifen vorsichtig abheben und mit der Schokoladenseite nach innen zu Tropfen formen. Die Enden zusammendrücken und mit Büroklammern befestigen. Die Schokotropfen auf das Backpapier setzen und erstarren lassen.

3 Die Aprikosen über Kreuz einritzen, überbrühen, kalt abschrecken, häuten, entsteinen und pürieren. Den Ahornsirup und das Agar-Agar mit 1 EL Aprikosenpüree verrühren und 2 Minuten köcheln lassen. Unter das restliche Püree rühren und abkühlen lassen. Die Sahne in einem hohen Rührbecher steif schlagen und mit dem Joghurt unter das Püree heben.

4 Die Schokotropfen auf Teller setzen. Die Aprikosensahne in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen, in die Schokotropfen spritzen, glatt streichen und kühl stellen. Nach Belieben mit Aprikosen und Minzeblättern garnieren.

Gebackene Schokobanane
mit Sahne und Minze

Perfekt kombiniert: Allseits beliebte Südfrucht trifft in inniger Umarmung auf braunes Gold in zart schmelzender Harmonie

Zutaten

2 Bananen
100 g Vollmilchschokolade
100 g Sahne
1 TL Zucker
1 Hand voll Minzeblätter
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

FÜR 2 PERSONEN

1 Den Backofen auf 220 °C vorheizen. Die Bananen waschen, trockenreiben und mit der Schale der Länge nach halbieren. Je 1 Bananenhälfte auf ein großes Stück Alufolie legen.

2 Die Schokolade in 6 gleich große Riegel brechen und jeweils 3 Riegel längs auf je 1 Bananenhälfte legen. Die unbelegten Bananenhälften auf die Schokohälften setzen, sodass die Bananen wieder zusammengesetzt sind.

3 Die Schokobananen fest in die Alufolie einwickeln und die Päckchen vollständig verschließen. Die Päckchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene 10 Minuten backen.

4 Die Sahne mit dem Zucker in einem hohen Rührbecher halbsteif schlagen. Die gebackenen Schokobananen mit der geschlagenen Sahne und der Minze anrichten. Mit Puderzucker bestäubt servieren.

Tipp

Minze gibt diesem Dessert eine frische Note. Wenn keine Kinder mitessen, kann man die Sahne auch mit 1 EL Minzlikör aromatisieren, anschließend halbsteif schlagen und zur Schokobanane servieren.







Kleine Naschereien

Mandelsplitter
mit kandiertem Ingwer

Weihnachtszauber: Fein geröstete Mandeln gehen mit aromatischem Ingwer und dunkler Schokolade eine himmlische Verbindung ein

Zutaten

100 g Mandelstifte
150 g Zartbitterkuvertüre
2 EL kandierter Ingwer

Zubereitung

FÜR CA. 20 STÜCK

1. Die Mandelstifte in einer beschichteten Pfanne ohne Fett anrösten. Die Kuvertüre grob hacken und in einer Schüssel im heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen lassen.
2. Den Ingwer fein hacken und mit den Mandelstiften unter die geschmolzene Kuvertüre rühren.
3. Von der Mandel-Schoko-Masse mit zwei Teelöffeln kleine Portionen abstechen und in Papier- oder Aluförmchen setzen. Die Mandelsplitter im Kühlschrank fest werden lassen. Kühl und luftdicht verschlossen aufbewahren.

Tipp

Weihnachtsdeko: Die Mandelsplitter mit gezuckerten Sternchen aus kandiertem Ingwer oder mit Zucker bestreuen. Natürlich kann man auch etwas gehacktes Orangeat unter die Schokoladenmasse rühren.



Schokopralinen
mit Eierlikör

Mit Geduld und Fingerspitzengefühl: Schon beim ersten Biss in diese Pralinen weiß man, dass sich der Aufwand bei der Zubereitung gelohnt hat

Zutaten

Für den Likör:
100 g Zucker
35 g Glukose
(aus der Konditorei)
5 Eigelb · 1 cl Cognac
2 ½ cl 96%iger Alkohol
(aus der Apotheke)
Mark von ½ Vanilleschote

Für die Füllung:
250 g Vollmilchschokolade
20 g Glukose
250 g Sahne

Außerdem:
ca. 60 Vollmilch-Pralinenhohlkugeln
(aus der Konditorei)
600 g Vollmilchkuvertüre

Zubereitung

FÜR CA. 60 STÜCK

1. Am Vortag für den Likör den Zucker mit 100 ml Wasser in einem Topf siruparttig einkochen lassen, zwischendurch den Schaum mit einem Teesieb abnehmen. Die Glukose hinzufügen und den Zuckersirup abkühlen lassen.
2. Die Eigelbe in einer Schüssel schaumig schlagen. Den Cognac und den Alkohol, dann nach und nach den Zuckersirup dazugeben. Das Vanillemark unterrühren. Den Eierlikör in einen Spritzbeutel mit feiner Lochtülle füllen und die Pralinenhohlkugeln etwa zu einem Drittel damit füllen.
3. Für die Füllung die Schokolade fein hacken. Mit der Glukose in eine Schüssel geben. Die Sahne aufkochen lassen, etwas heiße Sahne nach und nach in die Mitte der Schokolade gießen. Jeweils kurz warten, dann von der Mitte aus kreisförmig rühren, damit sich alles gut verbindet. So weiterverfahren, bis eine matt glänzende Creme entstanden ist.
4. Die Creme mithilfe eines Spritzbeutels mit feiner Lochtülle in die Pralinenhohlkugeln füllen, die Pralinen über Nacht stehen lassen. Am nächsten Tag die Kuvertüre grob hacken. Etwas Kuvertüre in einer Schüssel im heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen lassen. Mithilfe eines Spritzbeutels mit feiner Lochtülle die Pralinenkörper mit der Kuvertüre verschließen und fest werden lassen.
5. Die restliche Kuvertüre in einer Schüssel im heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen lassen, dabei nicht zu heiß werden lassen. Die Pralinen mit einer Pralinengabel in die Kuvertüre tauchen und auf einem Kuchengitter etwas fest werden lassen. Dann die Pralinen mit der Gabel auf dem Gitter von links nach rechts und von oben nach unten rollen, sodass die Musterung entsteht. Auf Backpapier setzen und fest werden lassen. Die Schokopralinen kühl und luftdicht verschlossen aufbewahren.



Mozartkugeln
mit Rosenwasser



Zutaten

200 g Zartbitterkuvertüre
250 g Nussnougat
15–25 g Pistazienkerne
250 g Marzipanrohmasse
150 g Puderzucker
1 TL Rosenwasser
(aus der Apotheke)
Puderzucker für die Arbeitsfläche

Zubereitung

FÜR 30–40 STÜCK

1. Die Kuvertüre grob hacken und in einer Schüssel im heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen lassen. Die Kuvertüre abkühlen und wieder fest werden lassen.
2. Den Nougat in etwa 1 cm große Würfel schneiden, mit gut gekühlten Händen zu Kugeln formen und kühl stellen. Die Pistazien im Blitzhacker fein zerkleinern. Die Marzipanrohmasse in kleine Stücke schneiden. Den Puderzucker über das Marzipan sieben und mit den Pistazien und dem Rosenwasser verkneten.
3. Den Marzipanteig auf der mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche ausrollen und so viele Kreise von etwa 4 cm Durchmesser ausstechen, wie Nougatkugeln vorhanden sind. Auf jeden Kreis eine Nougatkugel setzen, mit dem Marzipan umhüllen und zu Kugeln formen.
4. Die Kuvertüre nochmals erwärmen. Die Marzipankugeln mithilfe einer Pralinengabel in die Kuvertüre tauchen und auf einem Kuchengitter fest werden lassen. Kühl und luftdicht verschlossen aufbewahren.

Herzkirschen
im Schokomantel



Zutaten

500 g Herzkirschen (mit Stiel)
ca. 1/4 l Cognac
600 g weiße Kuvertüre
100 g Kokosraspel

Zubereitung

FÜR 4 PERSONEN

1. Die Kirschen verlesen, waschen und trockentupfen, die Stiele nicht entfernen. Die Früchte in eine Schüssel geben und mit dem Cognac übergießen. Zugedeckt 14 Tage in den Kühlschrank stellen. Die Kirschen müssen während dieser Zeit immer mit Cognac bedeckt sein, gegebenenfalls noch etwas Cognac nachgießen.
2. Die Kirschen aus dem Kühlschrank nehmen, abtropfen lassen und trockentupfen. Die Kuvertüre grob hacken und in einer Schüssel im heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen lassen.
3. Die marinierten Kirschen am Stiel fassen und in die geschmolzene Kuvertüre tauchen. Auf einem Kuchengitter oder Backpapier etwas fest werden lassen.
4. Die Kokosraspel auf einen Teller geben, die Kirschen im Schokomantel darin wälzen und trocknen lassen. Kühl und luftdicht verschlossen aufbewahren.

Kokostrüffel
mit kandierten Orangen

Ein Hauch von Luxus: Vermutlich werden Ihre Gäste fragen, in welcher Confiserie Sie diese traumhaften Pralinen gefunden haben

Zutaten

Für die Füllung:
280 g weiße Schokolade
1 EL Akazienhonig
400 ml Kokosmilch (aus der Dose)
2 cl Kokoslikör (z. B. Batida de Coco)
geriebene Muskatnuss
ca. 60 weiße Pralinenhohlkugeln (aus der Konditorei)
Für den Überzug:
350 g weiße Kuvertüre
Orangeat und Kokosraspel

Zubereitung

FÜR CA. 60 STÜCK

1 Am Vortag für die Füllung die Schokolade fein hacken und mit dem Honig in eine Schüssel geben. Die Kokosmilch aufkochen lassen, etwas heiße Milch nach und nach in die Mitte der Schokolade gießen. Jeweils kurz warten, dann von der Mitte aus kreisförmig rühren, damit sich alles gut verbindet. Den Likör und 1 Prise Muskatnuss dazugeben. Mit dem Stabmixer gut verrühren (siehe Tipp).

2 Die Creme in einen Spritzbeutel mit feiner Lochtülle füllen und die Pralinenhohlkugeln damit füllen, die Pralinen über Nacht stehen lassen.

3 Für den Überzug die Kuvertüre grob hacken. Etwas Kuvertüre in einer Schüssel im heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen lassen. Mithilfe eines Spritzbeutels mit feiner Lochtülle die Pralinenkörper jeweils mit ein wenig Kuvertüre verschließen und fest werden lassen.

4 Das Orangeat fein hacken und mit den Kokosraspeln auf ein Backblech geben. Die restliche Kuvertüre in einer Schüssel im heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen, dabei nicht zu heiß werden lassen. Etwas geschmolzene Kuvertüre auf die Handfläche geben und die Pralinen nacheinander zwischen den Händen rollen, sodass sich die Kuvertüre dünn um die Pralinen verteilt. Die Pralinen auf das Blech setzen und in den Kokos-Orangeat-Raspeln wälzen. Die Pralinen kühl und luftdicht verschlossen aufbewahren.

Tipp

Achten Sie beim Mixen der Füllung darauf, dass der Stabmixer schräg gehalten wird. Auf diese Weise bildet sich keine Luftglocke unter dem Gerät und es gelangt weniger Bläschen bildende Luft in die Creme.



Trüffelpralinen
mit Rum und Vanille

Schnell was zum Vernaschen: Bei diesen edlen Pralinen, die zart schmelzend auf der Zunge zergehen, denkt niemand ans Kalorienzählen

Zutaten

1 Vanilleschote
150 g Sahne
60 g Zucker
je 200 g Zartbitter- und Vollmilchkuvertüre
250 g weiche Butter
5 EL Rum
Kakaopulver

Zubereitung

FÜR CA. 65 STÜCK

1 Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Sahne, Zucker und Vanillemark in einem Topf aufkochen lassen. Beide Kuvertüren fein hacken und in der heißen Sahne unter Rühren schmelzen lassen. Die Schokoladenmasse abkühlen lassen.

2 Die Butter in einer Schüssel schaumig schlagen und den Rum unterrühren. Nach und nach die Schokoladenmasse unter die Butter rühren, bis eine glatte Masse entstanden ist.

3 Von der Trüffelmasse mit einem Teelöffel kleine Portionen abstechen. Die gut gekühlten Hände mit Kakao bestäuben und aus den Portionen Kugeln rollen. Auf Backpapier setzen und zugedeckt im Kühlschrank fest werden lassen.

4 Die Pralinen herausnehmen, in Kakaopulver wälzen und nochmals kühl stellen. Die Trüffelpralinen kühl und luftdicht verschlossen aufbewahren.

Tipp

Statt Rumtrüffel können Sie auch einmal Kaffeetrüffel herstellen: Den Rum durch 2 bis 3 EL Instant-Kaffeepulver ersetzen. Die Pralinen können dann mit geschmolzener Kuvertüre überzogen werden.



Kokos-Crossies
mit Pistazien



Zutaten

Je 200 g Zartbitter- und Vollmilchkuvertüre
400 g Kokosspäne (getrocknet)
3 EL Pistazienkerne

Zubereitung

FÜR CA. 24 STÜCK

1. Beide Kuvertüren grob hacken und getrennt in zwei Schüsseln im heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen lassen.
2. Eine Hälfte der Kokosspäne unter die geschmolzene Zartbitterkuvertüre rühren, die andere unter die Vollmilchkuvertüre.
3. Mit zwei Esslöffeln Portionen abstechen, als kleine Häufchen auf ein Stück Backpapier setzen und etwas fest werden lassen.
4. Die Pistazienkerne im Blitzhacker fein zerkleinern und die Kokos-Crossies damit bestreuen. Kühl stellen und vollständig fest werden lassen. Kühl und luftdicht verschlossen aufbewahren.

Mokkatrüffel
mit Kaffeelikör



Zutaten

300 g Zartbitterkuvertüre
150 g Sahne
1 EL Instant-Kaffeepulver
5 cl Kahlúa (Kaffeelikör)
Für den Überzug:
500 g Zartbitterkuvertüre

Zubereitung

FÜR CA. 35 STÜCK

1. Die Kuvertüre fein hacken. Die Sahne mit dem Kaffeepulver aufkochen und die Kuvertüre darin unter Rühren schmelzen. Den Likör dazugeben und die Masse zugedeckt kühl stellen.
2. Die Mokkamasse mit dem Schneebesen kurz durchrühren. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und als kleine Kugeln auf Backpapier spritzen. Etwas fest werden lassen und falls nötig mit gut gekühlten Händen rund formen. Etwa 1 Stunde kühl stellen.
3. Für den Überzug die Kuvertüre grob hacken und in einer Schüssel im heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen lassen, dabei nicht zu heiß werden lassen. Die Trüffel mithilfe einer Pralinengabel in die Kuvertüre tauchen und den Überzug auf einem Kuchengitter etwas fest werden lassen.
4. Die Pralinen auf dem Gitter hin und her rollen, sodass Spitzen entstehen. Den Überzug vollständig fest werden lassen. Die Trüffel kühl und luftdicht verschlossen aufbewahren.

Petits Fours
mit Marzipan

Aus der Zuckerbäckerei: Mit einem süßen Kern aus Marzipan sind die Happen genau das Richtige, wenn es etwas Besonderes sein soll

Zutaten

Für die Petits Fours:
Fett für die Form
200 g Marzipanrohmasse
250 g Mehl
3 EL Kakaopulver
50 g Zartbitterschokolade (geraspelt)
2 TL Backpulver
½ TL Natron
1 Ei · 120 g Zucker
125 g weiche Butter
300 g saure Sahne

Für die Glasur:
180 g Vollmilchschokolade
250 g Frischkäse
4 EL Milch
2 EL Puderzucker

Zubereitung

FÜR CA. 24 STÜCK

1. Für die Petits Fours die Vertiefungen einer Minimuffinform einfetten oder Papierförmchen hineinsetzen. Die Marzipanrohmasse in 24 gleich große Stücke schneiden. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.
2. Das Mehl mit dem Kakao, der Schokolade, dem Backpulver und dem Natron in einer Schüssel vermischen. Das Ei in einer zweiten Schüssel verquirlen. Den Zucker, die Butter und die saure Sahne dazugeben und alles gut verrühren. Die Mehlmischung zur Eiermasse geben und mit einem Kochlöffel nur so lange verrühren, bis alle Zutaten feucht sind.
3. Die Vertiefungen der Muffinform bis zur Hälfte mit dem Teig füllen, dann je ein Marzipanstückchen in die Mitte setzen und den restlichen Teig darauf geben. Im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene 20 bis 25 Minuten backen. Herausnehmen und 5 Minuten in der Form ruhen lassen. Die Petits Fours aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
4. Für die Glasur die Schokolade grob hacken und in einer Schüssel im heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen lassen. Etwas abkühlen lassen, dann den Frischkäse, die Milch und den Puderzucker unterrühren. Die Petits Fours damit überziehen und fest werden lassen.

Tipp

Ein nussiges Aroma bekommen die Petits Fours, wenn man das Marzipan gut mit 100 g gemahlenen Pistazienkernen verknetet. Die Masse zu 24 Kugeln formen und wie oben weiterverfahren.



Petits Fours
mit Mokkacreme



Zutaten

Für den Teig:
125 g Mehl · 2 EL Kakaopulver
1 EL feines Mokkapulver
125 g weiche Butter
50 g Puderzucker
½ TL Vanillemark

Für die Füllung:
1 Blatt weiße Gelatine
je 50 g weiche Butter und Puderzucker
½ EL Kakaopulver
2 TL feines Mokkapulver
2 EL Mokkalikör oder Kaffeelikör
Kakaopulver zum Bestäuben
25 Mokkabohnen

Zubereitung

FÜR CA. 25 STÜCK

1 Für den Teig das Mehl, den Kakao und das Mokkapulver vermischen. Die Butter, den Puderzucker und das Vanillemark in einer Schüssel cremig rühren, dann die Mehlmischung unterrühren. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

2 Aus dem Teig 50 haselnussgroße Kugeln formen. Die Kugeln mit großem Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und etwas flach drücken. Im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene 10 bis 12 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

3 Für die Füllung die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Butter, Puderzucker, Kakao und Mokkapulver verrühren. Den Likör erwärmen, die Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Etwas Mokkacreme abnehmen und untermischen, dann unter die restliche Creme rühren.

4 Die Mokkacreme in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und auf die Hälfte der Plätzchen spritzen. Die restlichen Plätzchen darauf setzen, leicht andrücken und mit Kakao bestäuben. Nach Belieben die Mokkabohnen mit Blattgold verzieren, mit etwas Mokkacreme auf die Petits Fours setzen und kühl aufbewahren.

Schokoladenwürfel
mit kandiertem Ingwer



Zutaten

250 g weiche Butter
200 g Zucker · Salz
Mark von 1 Vanilleschote
1 EL geriebener Ingwer
4 Eier · 180 g Mehl
1 TL Backpulver
150 g Zartbitterkuvertüre (gerieben)
200 g gemahlene Haselnüsse
Fett für das Blech
250 g Aprikosenkonfitüre
200 g Zartbitterkuvertüre
50 g Sahne
Streifen von kandiertem Ingwer

Zubereitung

FÜR 1 BACKBLECH

1 Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Butter mit dem Zucker, 1 Prise Salz, Vanillemark und Ingwer in einer Schüssel cremig rühren. Nach und nach die Eier unterrühren und weiterrühren, bis eine dickschaumige Creme entstanden ist. Mehl, Backpulver, Kuvertüre und Haselnüsse vermischen und unter die Eiermasse rühren.

2 Ein Backblech einfetten. Den Teig darauf verteilen und glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene etwa 30 Minuten backen.

3 Die Konfitüre mit 2 EL Wasser in einem kleinen Topf erwärmen und mit dem Stabmixer pürieren. Den noch heißen Kuchen mit der Aprikosenkonfitüre glasieren.

4 Die Kuvertüre grob hacken und in einer Schüssel im heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen lassen. Die Sahne unterrühren und den Kuchen großzügig mit der Kuvertüre überziehen. Kurz vor dem Erstarren in etwa 2 1/2 cm große Würfel schneiden. Durch ein feines Sieb dick mit Kakao bestäuben und mit den kandierten Ingwerstreifen garnieren.

Schokoküchlein
mit Puderzucker

Gut gestapelt: Die Miniküchlein mit der extra Portion an Schokolade sorgen garantiert für einiges Aufsehen auf der Kaffeetafel

Zutaten

Fett und Zucker für die Form
200 g Zartbitterschokolade
100 g Butter
200 ml Milch · 1 Ei
100 g saure Sahne
4 EL Zucker
250 g Mehl
2 TL Speisestärke
1 EL Backpulver
3 EL Kakaopulver · Salz
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

FÜR CA. 12 STÜCK

1 Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Vertiefungen einer Muffinform einfetten und mit Zucker ausstreuen. Die Schokolade fein hacken. Die Butter in einem Topf zerlassen und die Schokolade darin unter Rühren schmelzen lassen.

2 Die Milch, das Ei, die saure Sahne und den Zucker in einer Schüssel verrühren. Das Mehl mit der Stärke, dem Backpulver, dem Kakao und 1 Prise Salz in einer zweiten Schüssel gut vermischen. Die Schokoladenbutter und die Milchmischung zur Mehlmischung geben und mit einem Kochlöffel nur so lange verrühren, bis alle Zutaten feucht sind.

3 Den Teig maximal drei Viertel hoch in die Vertiefungen der Muffinform füllen und glatt streichen. Die Schokoküchlein im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene etwa 25 Minuten backen. Herausnehmen und 10 Minuten in der Form ruhen lassen. Die Schokoküchlein aus der Form lösen, abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäubt servieren.

Tipp

Wer es gerne fruchtig mag, rührt zum Schluss noch 200 g frische Himbeeren oder Kirschen unter den Teig. Tiefgekühlte Früchte oder Beeren können Sie auch unaufgetaut unter den Teig rühren.



Schoko-Nuss-Würfel
mit Zimtpulver



Zutaten

300 g Cashewkerne
400 g Zartbitterschokolade
125 g kalte Butter (in Stücken)
2 EL Puderzucker
1 EL Zimtpulver

Zubereitung

FÜR 1 KASTENFORM

1. Die Kastenform (etwa 1 l Inhalt) mit Frischhaltefolie auskleiden. Die Cashewkerne grob hacken. Die Schokolade grob hacken und mit der Butter in einer Schüssel im heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen lassen.
2. Den Puderzucker und den Zimt darüber sieben und unterrühren. Die Nüsse hinzufügen und ebenfalls unterrühren.
3. Die Schokoladen-Nuss-Masse in die Form füllen, glatt streichen und etwas abkühlen lassen. Im Kühlschrank zugedeckt etwa 2 Stunden fest werden lassen.
4. Zum Servieren die Schoko-Nuss-Masse vorsichtig aus der Form lösen und die Folie entfernen. Den Schokoladen-Nuss-Block in gleich große Würfel schneiden.

Schoko-Cornflakes-Crunchies
mit Ananas und Mandeln



Zutaten

ca. 100 g kandierte Ananas
1 EL Rosinen
40 g geschälte Mandeln
100 g Zartbitterkuvertüre
50 g Zartbitter-schokoladenglasur
50 g Cornflakes

Zubereitung

FÜR CA. 40 STÜCK

1 Die Hälfte der Ananas grob hacken und den Rest in Scheiben schneiden. Die Rosinen und die Mandeln ebenfalls grob hacken. Die Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett anrösten.

2 Die Kuvertüre und die Schokoladenglasur grob hacken und in einer Schüssel im heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen lassen. Die gehackten Zutaten unter die geschmolzene Kuvertüre rühren.

3 Mit zwei Teelöffeln kleine Portionen von der Schokoladenmasse abstechen und als Häufchen auf ein Stück Backpapier setzen. Die Hälfte der noch warmen Crunchies mit Cornflakes, die andere Hälfte mit Ananasscheiben verzieren und fest werden lassen. Kühl und luftdicht verschlossen aufbewahren.

Schokotörtchen
mit Haselnüssen

Schokotraum auf Erden: Wenn cremige Schokolade lockeren Teig umschmiegt, ist der Garten Eden für Schokofans nicht fern

Zutaten

1 Vanilleschote
¼ l Milch
150 g Vollmilchkuvertüre
je 125 g Butter und Mehl
70 g gemahlene Haselnüsse
8 Eier · 100 g Zucker
Fett und Zucker
für die Förmchen
200 g Zartbitterkuvertüre

Zubereitung

FÜR CA. 10 STÜCK

1 Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Milch mit dem Vanillemark und der Schote in einem Topf aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und die Vanilleschote wieder entfernen.

2 Die Vollmilchkuvertüre grob hacken und in einer Schüssel im heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen lassen. Die Butter in einem Topf zerlassen, das Mehl dazugeben und unter Rühren darin anschwitzen. Die heiße Vanillemilch dazugießen und 10 Minuten köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren.

3 Die Vanillemasse in eine Schüssel füllen und etwas abkühlen lassen. Die Haselnüsse in einer beschichteten Pfanne ohne Fett anrösten. Die Eier trennen. Zuerst 2 Eiweiß, dann nach und nach die Eigelbe unter die Vanillemasse rühren. Die geschmolzene Kuvertüre und die Haselnüsse untermischen.

4 Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die restlichen Eiweiße in einem hohen Rührbecher sehr steif schlagen, dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Ein Viertel des Eischnees mit dem Schneebesen unter die Schokoladenmasse rühren, den restlichen Eischnee vorsichtig unterheben.

5 Die Förmchen (à 200 ml Inhalt) einfetten und mit Zucker ausstreuen. Die Masse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und maximal drei Viertel hoch in die Förmchen spritzen. Ein tiefes Backblech mit warmem Wasser füllen und die Förmchen hineinsetzen. Die Törtchen im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene 25 bis 30 Minuten backen.

6 Die Zartbitterkuvertüre grob hacken und in einer Schüssel im heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen lassen. Die Törtchen aus den Förmchen lösen, auf einem Kuchengitter etwas abkühlen lassen und rundherum mit der Kuvertüre überziehen. Die Schokotörtchen nach Belieben mit gerösteten Haselnusskernen garnieren.



Brownies
mit Kirschen

In allen vier Ecken soll Süßes stecken: Bei diesen saftigen Küchlein aus Übersee kommen Schokoladenliebhaber voll und ganz auf ihre Kosten

Zutaten

Fett für das Blech
150 g Kirschen
(frisch oder aus dem Glas)
300 g Zartbitterschokolade
8 Eier · Salz
250 g weiche Butter
150 g Zucker
je 150 g Mehl und
gemahlene Mandeln
2 TL Backpulver

Zubereitung

FÜR 1 BACKBLECH

1. Ein Backblech oder eine eckige Backform einfetten. Die Kirschen verlesen, waschen, trockentupfen und entsteinen bzw. auf einem Sieb abtropfen lassen. Die Schokolade grob hacken, in einer Schüssel im heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen und etwas abkühlen lassen. Die Eier trennen. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz in einem hohen Rührbecher sehr steif schlagen.
2. Die Butter mit dem Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen. Nach und nach die Eigelbe und dann die geschmolzene Schokolade unterrühren. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.
3. Das Mehl mit den Mandeln und dem Backpulver vermischen und unter die Schokoladenmasse rühren. Nach und nach zuerst den Eischnee und dann die Kirschen unterheben. Den Teig 2 bis 3 cm hoch auf dem Blech oder in der Form verteilen und glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene etwa 25 Minuten backen.
4. Den Blechkuchen herausnehmen und abkühlen lassen. In rechteckige Brownies schneiden und nach Belieben mit frischen Kirschen servieren.

Tipp

Die gemahlenen Mandeln schmecken noch intensiver, wenn man sie vorher anröstet. Man kann die Brownies auch mit Bananen- oder Birnenstücken, Walnusskernen oder Pecannüssen backen.



Chocolate-Chip-Brownies
mit Walnüssen



Zutaten

Für den Mürbeteig:
250 g Mehl
125 g kalte Butter (in Stücken)
2 EL Zucker · 1 EL · Salz
Für den Belag:
100 g Zartbitterschokolade
3 Eier · 150 g Butter
150 g Zucker · 1 EL Vanillezucker
100 g Walnusskerne (gehackt)
100 g Schokolinsen
(Chocolate Chips)
150 g Mehl · 75 g Speisestärke
1 TL Backpulver
Außerdem:
Mehl für die Arbeitsfläche

Zubereitung

FÜR 1 BACKBLECH

1 Für den Mürbeteig alle Zutaten und 1 Prise Salz mit den Händen rasch zu einem Teig verkneten. Zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und etwa 30 Minuten kühl stellen.

2 Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech damit auslegen. Mehrmals mit einer Gabel einstechen und im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene etwa 10 Minuten backen. Herausnehmen, den Backofen nicht ausschalten.

3 Für den Belag die Schokolade grob hacken und in einer Schüssel im heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen lassen. Eier trennen. Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Eigelbe und geschmolzene Schokolade unterrühren, Nüsse und Schokolinsen unterheben. Eiweiße in einem hohen Rührbecher sehr steif schlagen. Mehl, Stärke und Backpulver vermischen und mit dem Eischnee unter die Schokoladencreme heben.

4 Die Masse auf dem vorgebackenen Teig verstreichen und im heißen Ofen 30 Minuten backen. Noch warm in rechteckige Brownies schneiden.

Käsekuchen-Brownies
mit Vanille und Schokolade



Zutaten

100 g Zartbitterschokolade
125 g weiche Butter
150 g brauner Zucker
3 Eier · 300 g Speisequark
100 g Mehl
½ Päckchen Backpulver
Salz · ½ TL Vanillemark
Fett für die Form

Zubereitung

FÜR 1 KASTENFORM

1 Die Schokolade grob hacken und in einer Schüssel im heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen lassen. Die Butter mit dem Zucker in einer Schüssel cremig rühren. Nach und nach die Eier und den Quark unterrühren.

2 Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Das Mehl mit dem Backpulver, 1 Prise Salz und dem Vanillemark in einer Schüssel vermischen. Die Mehlmischung unter die Quarkmasse rühren. Den Teig halbieren und unter eine Hälfte die geschmolzene Schokolade rühren.

3 Die Kastenform (etwa 1 l Inhalt) einfetten. Den hellen und den dunklen Teig abwechselnd in die Form füllen. Mit einer Gabel vorsichtig von oben nach unten durch den Teig ziehen, um die Marmorierung zu erhalten.

4 Den Käsekuchen im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene etwa 30 Minuten backen. Herausnehmen, vorsichtig auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen. Zum Servieren in rechteckige Brownies schneiden.

Schokohäufchen
mit Puderzucker

Grüße aus Großmutters Backstube: Eine Kleinigkeit zum Naschen ist immer willkommen, gerade bei diesen selbst gemachten Plätzchen

Zutaten

125 g Zartbitterschokolade
50 g weiche Butter
80 g Rohrzucker · 1 Ei
1 Päckchen Vanillezucker
150 g Mehl
2 ½ EL Kakaopulver
1 TL Backpulver
Salz · 4 EL Milch
3 EL Puderzucker

Zubereitung

FÜR CA. 20 STÜCK

1 Die Schokolade grob hacken und in einer Schüssel im heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen und etwas abkühlen lassen. Die Butter mit dem Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen. Das Ei, den Vanillezucker und die geschmolzene Schokolade unterrühren.

2 Das Mehl, den Kakao, das Backpulver und 1 Prise Salz über die Schokoladenmasse sieben und mit der Milch unterrühren. Den Teig zugedeckt etwa 1 Stunde kühl stellen.

3 Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Den Teig in etwa 20 Portionen teilen und zu Kugeln von etwa 2 cm Durchmesser formen. Den Puderzucker auf einen Teller geben und die Teigkugeln darin wälzen. Mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.

4 Im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene etwa 15 Minuten backen. Herausnehmen, auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und nach Belieben dünn mit Puderzucker bestäuben.

Tipp

Vanillezucker ist leicht selbst gemacht: Eine ausgekratzte Vanilleschote mit normalem Kristallzucker in ein Einmachglas füllen. Gut verschließen und etwa 1 Woche ziehen lassen.



Vanille-Cookies
mit Schokostückchen



Zutaten

150 g Zartbitterkuvertüre

100 g weiche Butter

50 g Zucker

100 g brauner Zucker

2 Vanilleschoten • 1 Ei

100 g Mehl

75 g gemahlene Haselnüsse

1 TL Backpulver

Zubereitung

FÜR CA. 20 STÜCK

1 Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Kuvertüre grob hacken. Die Butter mit beiden Zuckersorten in einer Schüssel schaumig schlagen. Die Vanilleschoten der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Das Vanillemark mit dem Ei unter die Buttermasse rühren.

2 Das Mehl in eine zweite Schüssel sieben und mit den Haselnüssen und dem Backpulver vermischen. Zuerst die Mehlmischung unter die Eiermasse rühren, dann die gehackte Kuvertüre unterheben.

3 Vom Teig mit zwei Teelöffeln kleine Portionen abnehmen und mit großem Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Die Plätzchen etwas flach streichen.

4 Die Vanille-Cookies im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene 10 bis 12 Minuten goldbraun backen. Die Cookies herausnehmen und etwa 5 Minuten auf dem Backblech ruhen lassen. Dann auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.

Macadamia-Cookies
mit Schokoladenglasur

Zutaten

100 g Vollmilchschokolade
1 Vanilleschote
150 g weiche Butter
100 g Zucker · Salz
1 TL Zimtpulver
175 g Mehl
1 TL Backpulver
120 g Macadamianusskerne (gehackt)
1 Ei · 75 g Rosinen
100 g Zartbitterkuvertüre



Zubereitung

FÜR CA. 40 STÜCK

1. Die Schokolade grob hacken. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Butter mit dem Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen, 1 Prise Salz, das Vanillemark und den Zimt unterrühren.
2. Das Mehl mit dem Backpulver in eine zweite Schüssel sieben und 75 g Nüsse untermischen. Mehlmischung mit Ei, Rosinen und Schokolade zur Buttermasse geben und alles zu einem Teig verkneten. Zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde kühl stellen.
3. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Vom Teig mit einem Teelöffel etwa walnussgroße Portionen abstechen, mit angefeuchteten Händen zu Kugeln formen und mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.
4. Im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene etwa 10 Minuten goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Die Kuvertüre grob hacken und in einer Schüssel im heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen lassen. Jedes Cookie mit etwa 1 TL Kuvertüre bestreichen und mit den restlichen gehackten Macadamianüssen bestreuen.

Schokoladenmuffins
mit bunten Schokolinsen

Viele, viele bunte Küchlein: Mit Fantasie verziert und bunt bestückt, sind die kleinen Kuchen auf jeder Kinderparty ein echter Hingucker

Zutaten

Fett für die Form
100 g getrocknete Pflaumen (entsteint)
50 ml Apfelsaft
1 Ei • 50 g weiche Butter
80 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
Salz
125 g Vollmilchschokolade
⅛ l Milch
120 g Mehl
1 TL Weinsteinbackpulver

Für die Glasur:
1 Päckchen Vollmilchschokoladenglasur
bunte Schokolinsen

Zubereitung

FÜR CA. 24 STÜCK

1 Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Vertiefungen einer Minimuffinform einfetten oder Papierförmchen hineinsetzen. Die Pflaumen sehr fein hacken und mit dem Apfelsaft in einer Schüssel mit der Hand verkneten, bis sie die Flüssigkeit aufgenommen haben.

2 Das Ei trennen. Das Eigelb mit der Butter, der Hälfte des Zuckers, dem Vanillezucker und 1 Prise Salz in einer Schüssel cremig rühren. Die Schokolade grob hacken und in einer Schüssel im heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen lassen. Die geschmolzene Schokolade unter die Eiercreme rühren. Nach und nach die Milch unterrühren, dann die gehackten Pflaumen hinzufügen.

3 Das Mehl mit dem Backpulver in einer Schüssel vermischen. Das Eiweiß in einem hohen Rührbecher sehr steif schlagen, dabei nach und nach den restlichen Zucker einrieseln lassen. Den Eischnee abwechselnd mit der Mehlmischung unter die Schokoladencreme heben.

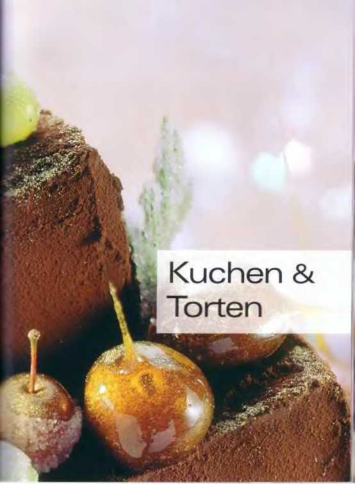
4 Den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen, maximal drei Viertel hoch in die Vertiefungen der Muffinform füllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene etwa 12 Minuten backen. Herausnehmen und 5 Minuten in der Form ruhen lassen. Die Schokoladenmuffins aus der Form lösen und abkühlen lassen.

5 Für die Glasur die Schokoladenglasur nach Packungsanweisung schmelzen lassen, je 1 Klecks Glasur auf die Muffins geben und sofort mit den bunten Schokolinsen garnieren.





Kuchen & Torten



Sachertorte
mit Aprikosenkonfitüre

Weltberühmter Schokoklassiker: Die edle Sachertorte gilt als die Diva unter den Torten und ist rund um die Welt der Star auf der Kaffeetafel

Zutaten

Für den Biskuitteig:
Fett und gemahlene Mandeln für die Form
200 g Zartbitterschokolade
8 Eier · 100 g Zucker
200 g weiche Butter
150 g Puderzucker
150 g Mehl
50 g gemahlene Mandeln

Für die Glasur:
200 g Zartbitterschokolade
200 g Zucker

Außerdem:
150 g Aprikosenkonfitüre

Zubereitung

FÜR 1 SPRINGFORM (24 CM Ø)

1. Für den Biskuitteig den Boden der Springform einfetten und mit Mandeln ausstreuen, bis zum Gebrauch kühl stellen. Die Schokolade grob hacken und in einer Schüssel im heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen lassen. Die Eier trennen. Die Eiweiße in einem hohen Rührbecher sehr steif schlagen, dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

2. Die Butter mit dem Puderzucker in einer Schüssel schaumig schlagen. Nach und nach zuerst die Eigelbe und dann die geschmolzene Schokolade unter die Buttercreme rühren. Den Eischnee vorsichtig unterheben. Das Mehl mit den Mandeln vermischen und ebenfalls unterheben. Den Teig in die Form füllen und im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene etwa 1 Stunde backen. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

3. Für die Glasur die Schokolade fein hacken. Mit ⅛ l Wasser und dem Zucker in einem Topf unter ständigem Rühren schmelzen und 5 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen und unter gelegentlichem Rühren etwas abkühlen lassen.

4. Die Torte quer halbieren. Die Konfitüre mit 1 bis 2 EL Wasser erhitzen und durch ein Sieb streichen. Den unteren Tortenboden mit der Hälfte der Aprikosenkonfitüre bestreichen. Den oberen Boden daraufsetzen und mit der restlichen Konfitüre bestreichen. Die Torte gleichmäßig mit der Schokoladenglasur überziehen, fest werden lassen und nach Belieben mit halbsteif geschlagener Sahne servieren.



Schokoladentarte
mit Mousse au Chocolat

Genießen wie Gott in Frankreich: Die locker-leichte Füllung dieser Tarte gelingt jedem und wird von einem feinen Mürbeteig in Form gehalten

Zutaten

Für den Mürbeteig:
280 g Mehl
200 g kalte Butter (in Stücken)
50 g Kakaopulver
120 g Puderzucker
1 Eigelb · Salz
Fett für die Form
Mehl für die Arbeitsfläche
Hülsenfrüchte zum Blindbacken

Für die Mousse:
300 g Zartbitterkuvertüre
600 g Sahne
4 Eigelb

Außerdem:
3 EL Kakaopulver

Zubereitung

FÜR 1 TARTEFORM (26 CM Ø)

1 Am Vortag für den Mürbeteig das Mehl, die Butter, den Kakao, den Puderzucker, das Eigelb und 1 Prise Salz mit den Händen rasch zu einem Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

2 Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Tarteform einfetten. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche in der Größe der Tarteform ausrollen und die Form damit auskleiden. Überstehende Ränder abschneiden und den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen.

3 Aus Backpapier einen Kreis in der Größe der Form ausschneiden, auf den Teig legen und mit getrockneten Hülsenfrüchten bedecken. Im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene etwa 20 Minuten blind backen. Die Hülsenfrüchte und das Backpapier entfernen und den Teigboden in der Form vollständig abkühlen lassen.

4 Für die Mousse die Kuvertüre fein hacken. In einem Topf 150 g Sahne aufkochen und die Kuvertüre darin unter Rühren schmelzen lassen. Die Schokoladensahne abkühlen lassen. Die restliche Sahne in einem hohen Rührbecher steif schlagen. Die Eigelbe in einer Schüssel schaumig schlagen. Zuerst die Schokoladensahne unterrühren, dann die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.

5 Die Schokoladenmousse auf dem Tortenboden verteilen, glatt streichen und im Kühlschrank über Nacht fest werden lassen. Zum Servieren die Tarte durch ein feines Sieb mit dem Kakao bestäuben. Gut gekühlt und nach Belieben mit halbsteif geschlagener Sahne servieren.



Schokoladentarte
mit Vanillegranité

Manche Träume finden auf der Zunge statt: Wenn sich dunkle Schokolade und süße Vanille vereinen, wird selbst der Willensstärkste schwach

Zutaten

Für das Granité:
1 Vanilleschote
300 g Schmand
60 g Puderzucker
Saft von 1 Limette

Für die Tarte:
250 g Zartbitterkuvertüre
250 g Butter (in Stücken)
5 Eigelb · 200 g Zucker
3 Eiweiß
Fett und Paniermehl *für die Form*

Zubereitung

FÜR 1 TARTEFORM (28 CM Ø)

1 Für das Granité die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Den Schmand mit dem Vanillemark, dem Puderzucker und dem Limettensaft in einer Schüssel verrühren. Die Creme in einer flachen Form verteilen und im Tiefkühlfach etwa 3 Stunden gefrieren lassen.

2 Für die Tarte die Kuvertüre grob hacken. Mit der Butter in einer Schüssel im heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen lassen. Den Backofen auf 110 °C mit Umluftfunktion vorheizen. Die Eigelbe mit 150 g Zucker in einer Schüssel cremig rühren, dann die geschmolzene Kuvertüre unterrühren. Die Eiweiße in einem hohen Rührbecher sehr steif schlagen, dabei nach und nach den restlichen Zucker einrieseln lassen. Den Eischnee unter die Schokoladencreme heben. Ein Viertel der Masse abnehmen und beiseite stellen.

3 Die Tarteform einfetten und mit Paniermehl ausstreuen. Die Schokoladenmasse einfüllen, glatt streichen und mit Alufolie abdecken. Im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene 50 Minuten backen. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Die beiseite gestellte Schokoladenmasse auf den noch warmen Kuchen streichen und vollständig auskühlen lassen.

4 Das Vanillegranité aus dem Tiefkühlfach nehmen und mit einem Teigschaber in kleine Stücke teilen. In vorgekühlte Gläser füllen und zu der Tarte servieren. Nach Belieben mit Schokoladenröllchen verzieren.

Tipp

Schokolade schmeckt nicht nur gut, sondern ist auch besonders reich an Mineralstoffen: In 100 g steckt der tägliche Bedarf an Magnesium und Kalium und zudem wirkt sie beruhigend auf die Nerven.



Schokoladenkuchen
mit Banane



Zutaten

Fett und Mehl für die Form
90 g Butter
6 Eier
210 g Zucker
150 g Mehl
1 EL Kakaopulver
100 g Zartbitterschokolade (geraspelt)
1 große Banane • Salz

Zubereitung

FÜR 1 KASTENFORM

1 Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Kastenform (etwa 1½ l Inhalt) einfetten und mit Mehl bestäuben. Die Butter in einem kleinen Topf zerlassen und etwas abkühlen lassen.

2 Die Eier trennen. Die Eigelbe mit 175 g Zucker in einer Schüssel im heißen Wasserbad cremig rühren. Das Mehl, den Kakao und die Schokolade in einer Schüssel vermischen und unter die Eiercreme rühren. Die zerlassene Butter hinzufügen und unterrühren.

3 Die Banane schälen, längs halbieren und klein schneiden. Die Bananenstücke unter den Teig rühren. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz in einem hohen Rührbecher sehr steif schlagen, dabei nach und nach den restlichen Zucker einrieseln lassen. Den Eischnee unter den Teig heben.

4 Die Biskuitmasse in die Form füllen und im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene etwa 35 Minuten backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Den Schokokuchen aus der Form lösen und nach Belieben mit geschlagener Sahne servieren.

Schokoladenkuchen
mit Espresso



Zutaten

Fett und Mehl für die Förmchen
125 g weiche Butter
100 g Zucker · Salz · 3 Eier
250 g Dinkelmehl
2 EL Kakaopulver
2 TL Weinsteinbackpulver
2 TL Instant-Espressopulver
ca. 150 ml Milch
Außerdem:
Kakaopulver zum Bestäuben

Zubereitung
FÜR 6 STÜCK

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Kleine Gugelhupf- oder Kuchenformen (à 200 ml Inhalt) einfetten und mit Mehl bestäuben.
2. Die Butter, den Zucker und 1 Prise Salz in einer Schüssel cremig rühren. Nach und nach die Eier hinzufügen und weiterrühren, bis eine cremige Masse entstanden ist.
3. Das Mehl, den Kakao, das Backpulver und das Espressopulver in einer Schüssel vermischen. Die Mehlmischung mit der Milch zur Eiercreme geben und zu einem Teig verrühren, falls nötig, noch etwas Milch dazugeben.
4. Den Teig in die Förmchen füllen und im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene 25 bis 30 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Die Kuchen aus den Formen lösen und mit Kakao bestäubt servieren.

Schoko-Ecken
mit Kirschen

Mein Kuchen hat drei Ecken, drei Ecken ... bei diesen saftigen Küchlein mit viel Frucht macht jedes Genießerherz einen Satz vor Freude

Zutaten

Fett für das Blech
100 g Zartbitterkuvertüre
100 g Butter (in Stücken)
100 g Zucker
175 g Rohrzucker
2 Eier · 100 g Mehl
½ TL Backpulver
1 TL Vanillemark
400 g Kirschen (aus dem Glas)
1 EL Speisestärke

Zubereitung

FÜR 1 KLEINES BACKBLECH

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Ein Backblech von etwa 20,5 x 28,5 cm Kantenlänge einfetten. Die Kuvertüre grob hacken. Mit der Butter, dem Zucker und dem Rohrzucker in einem Topf unter Rühren schmelzen und etwas abkühlen lassen.
2. Die Eier in einer Schüssel verquirlen. Das Mehl, das Backpulver und das Vanillemark unterrühren. Die Schokoladenmasse unter die Eiermasse rühren. Den Teig 2 bis 3 cm hoch auf dem Backblech verteilen und glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen etwa 25 Minuten backen. Herausnehmen, abkühlen lassen.
3. Die Kirschen auf einem Sieb abtropfen lassen und dabei den Saft auffangen. 150 ml Saft abmessen und mit den Kirschen in einem Topf aufkochen lassen. Die Stärke mit wenig kaltem Wasser glatt rühren. Zu den Kirschen geben und einmal aufkochen lassen.
4. Den Blechkuchen in dreieckige Kuchenstücke schneiden und mit den Kirschen und etwas Saft servieren.

Tipp

Kuvertüre hat einen höheren Gehalt an Kakaobutter als Schokolade. Man kann sie durch die günstigere Blockschokolade ersetzen, wenn man beim Schmelzen etwas Kokosfett unterrührt.



Kalter Hund
mit Butterkeksen

Einfach genial: So schnell und ganz ohne Hitze werden Sie bei kleinen und großen Kindern in strahlende Gesichter sehen

Zutaten

100 g Kokosfett
1 Ei · 2 EL warme Milch
5 EL Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
2 EL Kakaopulver
2–3 EL gemahlene Mandeln
½ Packung Butterkekse (125 g)
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

FÜR 1 KLEINE KASTENFORM

1 Das Kokosfett bei schwacher Hitze in einem Topf zerlassen, dabei nicht zu heiß werden lassen. Das Ei trennen. Das Eiweiß in einem hohen Rührbecher sehr steif schlagen.

2 Die Milch mit dem Eigelb, dem Zucker, dem Vanillezucker, dem Kakao und den Mandeln in einer Schüssel gut verrühren. Die Eiermasse mit dem lauwarmen Fett zu einer dicklichen Creme verrühren. Den Eischnee unterheben. Etwas Kakaocreme abnehmen und beiseite stellen.

3 Die Kastenform (etwa ¾ l Inhalt) mit Frischhaltefolie auskleiden. Den Boden dünn mit Kakaocreme bedecken und glatt streichen. Eine Lage Butterkekse daraufgeben. Abwechselnd Kakaocreme und Butterkekse in die Form füllen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Die letzte Schicht sollte Creme sein.

4 Den Kuchen im Kühlschrank etwa 3 Stunden fest werden lassen. Herausnehmen, vorsichtig aus der Form lösen und die Folie entfernen. Die restliche Kakaocreme in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und den Kalten Hund damit garnieren. Nach Belieben mit Schokoladenspänen bestreuen und dünn mit Puderzucker bestäubt servieren.

Tipp

Der Kuchen trägt den Namen Kalter Hund oder auch Kellerkuchen, da er nicht gebacken, sondern nur kühl gestellt werden muss. Luftdicht in Alufolie verpackt, hält er sich mehrere Tage im Kühlschrank.



Rosentorte
mit kandierten Rosenblüten

Ein Hoch auf die Romantik: Die kunstvolle Dekoration aus Rosenblättern und kandierten Rosenblüten ist fast zu schön, um sie mitzuessen

Zutaten

1 Packung dunkler Wiener Biskuitboden (Fertigprodukt: 3 Platten)
50 ml frisch gepresster Orangensaft
125 g Zartbitterkuvertüre
250 g Sahne
1 EL abgeriebene unbehandelte Orangenschale

Außerdem:
50 g Zartbitterkuvertüre
ca. 10 unbehandelte Rosenblätter
1 Eiweiß
unbehandelte Rosenblüten oder Rosenblütenblätter
feiner Zucker
Kakaopulver zum Bestäuben

Zubereitung

FÜR 4 PERSONEN

1 Aus den Biskuitböden 3 Quadrate von etwa 16 x 16 cm schneiden, 2 Quadrate mit Saft beträufeln und die Hälfte der Teigreste mit den Fingern fein zerkrümeln. Die Kuvertüre grob hacken, in einer Schüssel im heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen und etwas abkühlen lassen. Die Sahne in einem hohen Rührbecher steif schlagen. Die geschmolzene Kuvertüre und die Orangenschale unter die Sahne rühren. Die Hälfte der Schokoladensahne vorsichtig unter eine Hälfte der Biskuitbrösel heben.

2 Das Teigquadrat ohne Orangensaft mit der Hälfte der Biskuitmousse bestreichen, einen der beträufelten Teigböden darauf legen, die restliche Biskuitmousse darauf verstreichen. Den dritten Teigboden mit der beträufelten Seite nach unten darauf setzen und leicht andrücken. Die Torte rundherum mit der restlichen Schokosahne bestreichen und kühl stellen.

3 Für die Deko die Kuvertüre grob hacken und in einer Schüssel im heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen lassen. Die Rosenblätter mit einem Pinsel auf der gerippten Seite mit der Kuvertüre bestreichen. Auf Backpapier setzen und im Kühlschrank fest werden lassen (siehe Seite 9 Mitte).

4 Das Eiweiß verquirlen. Die Rosenblüten durch das Eiweiß ziehen, im Zucker wenden und trocknen lassen. Die Rosenblätter aus dem Kühlschrank nehmen. Die Blätter vorsichtig von der Schokolade abziehen. Die Torte mit den Schokoblättern verzieren und mit Kakaopulver bestäuben. Mit den kandierten Rosenblüten garnieren.



Kastanientorte
mit Schokosahne

Ein wahres Prachtstück: Diese Torte mit glitzernden Früchten lässt alles in höchstem Glanz erstrahlen und ist die Sensation auf jedem Fest

Zutaten

Für die Füllung:
200 g Zartbitterschokolade
200 g Sahne

Für den Rührteig:
60 g Zartbitterschokolade
50 g Butter · 75 g Zucker
1 EL Crème double
Mark von ½ Vanilleschote
120 g geschälte Maronen (aus der Dose)
60 g Haselnusskerne
60 g Mehl · 1 EL Kakaopulver
1½ TL Backpulver
Salz · 3 Eier

Für die Glasur:
100 g Sahne
100 g Zartbitterschokolade

Außerdem:
Kakaopulver zum Bestäuben

Zubereitung

FÜR 1 KLEINES BACKBLECH

1 Am Vortag für die Füllung die Schokolade fein hacken. Die Sahne in einem Topf erhitzen, Schokolade darin unter Rühren schmelzen und etwas abkühlen lassen. Über Nacht kühl stellen.

2 Für den Rührteig die Schokolade grob hacken. Mit der Butter und 75 ml Wasser in einem Topf unter Rühren schmelzen lassen. Den Zucker unterrühren und alles etwas abkühlen lassen. Dann die Crème double und das Vanillemark unterrühren.

3 Den Backofen auf 170 °C vorheizen. Die Maronen auf einem Sieb abtropfen lassen und mit den Haselnüssen im Blitzhacker fein zerkleinern. Die Maronen-Nuss-Masse mit dem Mehl, dem Kakao und dem Backpulver sowie 1 Prise Salz unter die Schokocreme rühren. Nach und nach die Eier unterrühren.

4 Den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech von etwa 25 x 30 cm Kantenlänge verteilen und glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene 35 bis 40 Minuten backen. Herausnehmen und den Kastanienkuchen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

5 Aus dem Kastanienkuchen 1 Kreis von etwa 18 cm Durchmesser und 2 Quadrate von etwa 11 x 11 cm und 9 x 9 cm ausschneiden. Den Kreis und die Quadrate jeweils quer halbieren. Die Schokoladenfüllung schaumig aufschlagen. Die Kuchenstücke mit der Schokoladensahne füllen und wieder zusammensetzen. Das große und das kleine Quadrat auf den runden Boden setzen und mit etwas Füllung darauf befestigen.

6 Für die Glasur die Sahne in einem Topf erhitzen. Die Schokolade fein hacken und darin unter Rühren schmelzen lassen. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Den Schokoladenkuchen rundherum mit der Glasur überziehen und fest werden lassen. Die Kastanientorte durch ein feines Sieb mit Kakaopulver bestäuben und nach Belieben mit kandierten oder karamellisierten Früchten garnieren.



Erdbeer-Schoko-Torte
mit Sahne



Zutaten

Für den Biskuitteig:
Fett für die Form
6 Eigelb · 180 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
6 Eiweiß
80 g Mehl
je 60 g Speisestärke
und Kakaopulver

Für die Füllung:
500 g Sahne
1 Päckchen Vanillezucker
300 g Erdbeeren
500 g Zartbitterkuvertüre

Außerdem:
einige schöne Erdbeeren

Zubereitung

FÜR 1 SPRINGFORM (26 CM Ø)

1 Für den Biskuitteig den Backofen auf 175 °C vorheizen. Die Springform einfetten. Die Eigelbe mit der Hälfte des Zuckers und dem Vanillezucker schaumig schlagen. Die Eiweiße steif schlagen, den restlichen Zucker einrieseln lassen. Unter die Masse heben. Mehl, Stärke und Kakao darüber sieben und unterheben. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen. Im Ofen auf der mittleren Schiene 25 bis 30 Minuten backen. Abkühlen lassen, aus der Form lösen und etwa 2 Stunden auf einem Kuchengitter ruhen lassen.

2 Für die Füllung die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen. Die Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Kuvertüre grob hacken und in einer Schüssel im heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen lassen. Die Torte zweimal quer durchschneiden. Den unteren Boden mit etwas Kuvertüre bestreichen, die Hälfte der Sahne darauf verteilen, mit der Hälfte der Erdbeeren belegen. Den mittleren Boden darauf setzen, mit Kuvertüre bestreichen, restliche Sahne und Erdbeeren darauf verteilen. Oberen Boden daraufsetzen. Die Torte rundherum mit Kuvertüre überziehen und mit Erdbeeren garnieren.

Rehrücken
mit Mandelstiften



Zutaten

Für den Biskuitteig:
100 g Zartbitterkuvertüre
6 Eier · 130 g weiche Butter
60 g Vanillezucker
150 g gemahlene Mandeln
2–3 EL Mehl
5 g Instant-Kaffeepulver
Fett und Paniermehl
für die Form
Salz · 100 g Zucker
Für die Glasur:
200 g Aprikosenkonfitüre
100 g Mandelstifte · 180 g Butter
180 g Zartbitterkuvertüre
(gehackt)

Zubereitung

FÜR 1 REHRÜCKENFORM

1 Für den Teig die Kuvertüre grob hacken, in einer Schüssel im heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen und etwas abkühlen lassen. Die Eier trennen. Die Butter und den Vanillezucker in einer Schüssel schaumig schlagen, die Kuvertüre und die Eigelbe unterrühren. Mandeln, Mehl und Kaffee vermischen und unterheben.

2 Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Form einfetten und mit Paniermehl ausstreuen. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz in einem hohen Rührbecher sehr steif schlagen, dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Ein Drittel des Eischnees unter den Teig rühren, den Rest unterheben. Teig in die Form füllen, im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene 1 Stunde backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und stürzen.

3 Für die Glasur die Konfitüre erhitzen. Den Kuchen zweimal quer durchschneiden und mit Konfitüre bestreichen. Kuchen wieder zusammensetzen, außen dünn mit Konfitüre bestreichen und mit Mandelstiften spicken. Butter und Kuvertüre getrennt schmelzen und lauwarm abkühlen lassen. Zu einer glatten Masse verrühren und den Kuchen damit überziehen.

Schokoladenrolle
mit Johannisbeeren

Licht aus, Film ab: In dieser »menage à trois« stehlen sich luftiger Biskuit, cremige Füllung und süß saure Beeren gegenseitig die Schau

Zutaten

Für die Creme:
150 g Zartbitterschokolade
4 Eier · 125 g Zucker
100 g weiche Butter
(in Stücken)

Für den Biskuitteig:
6 Eigelb · 125 g Zucker
50 g Butter · 4 Eiweiß
2 ½ EL Mehl
1 Päckchen Vanillezucker
2 ½ EL Kakaopulver
2 ½ EL Speisestärke

Außerdem:
Puderzucker für die Arbeitsfläche
150 g Johannisbeerkonfitüre

Zubereitung

FÜR 1 BACKBLECH

1 Für die Creme die Schokolade grob hacken und in einer Schüssel im heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen lassen. Die Eier und den Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen. Die Butter unter die geschmolzene Schokolade rühren, bis eine glatte Masse entstanden ist. Auf die Eiermasse geben und vorsichtig unterheben. Die Schokocreme 1 Stunde kühl stellen.

2 Für den Biskuitteig die Eigelbe mit der Hälfte des Zuckers in einer Schüssel schaumig schlagen. Die Butter zerlassen und unter die Eigelbmasse rühren. Den Backofen auf 240 °C vorheizen. Die Eiweiße in einem hohen Rührbecher sehr steif schlagen, dabei nach und nach den restlichen Zucker einrieseln lassen. Den Eischnee auf die Eigelbmasse geben und vorsichtig unterheben. Das Mehl, den Vanillezucker, den Kakao und die Stärke darüber sieben und unterheben.

3 Den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene 7 bis 10 Minuten backen, der Teig darf nicht zu dunkel werden.

4 Herausnehmen, den Biskuitboden mit dem Backpapier vom Blech ziehen und mit einem feuchten Küchentuch bedecken.

5 Die Arbeitsfläche mit Puderzucker bestäuben. Das Küchentuch von dem Biskuit entfernen, den Kuchen umdrehen und mit der Papierseite nach oben auf den Puderzucker legen, das Backpapier vorsichtig entfernen. Den Biskuitboden zuerst mit der Konfitüre bestreichen und dann die Schokoladencreme großzügig darauf verteilen. Den Biskuit von der Breitseite her einrollen und nach Belieben mit Johannisbeeren servieren.



Schokoladenkuchen
mit Mandeln



Zutaten

Fett und gemahlene Mandeln
für die Form
200 g Zartbitterschokolade
200 g weiche Butter
150 g Puderzucker
6 Eier · 100 g Zucker
150 g Mehl
50 g gemahlene Mandeln
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

FÜR 1 SPRINGFORM (24 CM Ø)

1. Die Springform einfetten und mit den Mandeln ausstreuen, bis zum Gebrauch kühl stellen. Die Schokolade grob hacken, in einer Schüssel im heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen und etwas abkühlen lassen.

2. Die Butter mit dem Puderzucker in einer Schüssel schaumig schlagen. Die Eier trennen. Nach und nach die Eigelbe und die geschmolzene Schokolade unter die Buttercreme rühren. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

3. Die Eiweiße in einem hohen Rührbecher sehr steif schlagen, dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Den Eischnee vorsichtig unter die Schokomasse heben. Das Mehl mit den Mandeln vermischen und ebenfalls unterheben.

4. Den Teig in die Form füllen, glatt streichen und im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene etwa 1 Stunde backen. Den Schokoladenkuchen herausnehmen und 15 Minuten in der Form ruhen lassen. Vorsichtig aus der Form lösen und den Kuchen mit Puderzucker bestäubt servieren.

Schokoladenkuchen
mit Pistazien



Zutaten

Fett für die Form
200 g weiche Butter (in Stücken)
200 g Zucker · 4 Eier
200 g Mehl
4 EL Kakaopulver
1 TL Backpulver
je 50 g Zartbitterkuvertüre
und Pistazienkerne
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

FÜR 1 KASTENFORM

1 Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Kastenform (etwa 1 ½ l Inhalt) einfetten. Die Butter, den Zucker und die Eier in einer Schüssel verrühren. Das Mehl, den Kakao und das Backpulver vermischen und unterrühren. Alles etwa 4 Minuten cremig rühren.

2 Die Kuvertüre und die Pistazien grob hacken und unter den Teig heben. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen. Den Schokoladenkuchen im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene 35 bis 40 Minuten backen.

3 Den Schokoladenkuchen herausnehmen und 15 Minuten in der Form ruhen lassen. Dann vorsichtig aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäubt servieren.

Käsekuchen
mit Schokolade

Gut geringelt: Ihre Gäste werden aus dem Staunen nicht mehr rauskommen, wenn Sie dieses einfach zuzubereitende kleine Kunstwerk präsentieren

Zutaten

Für den Boden:

75 g Butter

175 g Zwieback

2–3 EL Kakaopulver

Für die Füllung:

200 g Zartbitterkuvertüre

50 ml Orangensaft

4 cl Orangenlikör (z.B. Grand Marnier)

750 g Speisequark

250 g Mascarpone

Mark von 1 Vanilleschote

150 g Zucker · 4 Eier

Fett für die Form

Zubereitung

FÜR 1 SPRINGFORM (26 CM Ø)

1 Am Vortag für den Boden die Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Den Zwieback in einen Gefrierbeutel geben, mit dem Nudelholz fein zerbröseln und in eine Schüssel füllen. Die zerlassene Butter und den Kakao hinzufügen und mit den Händen alles gut vermischen. Die Bröselmischung auf dem Boden der Springform verteilen und andrücken. Den Kuchenboden im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene 10 Minuten vorbacken. Herausnehmen und in der Form abkühlen lassen. Die Backofentemperatur auf 160 °C herunterschalten.

2 Für die Füllung die Kuvertüre grob hacken und mit dem Saft in einem Topf unter Rühren schmelzen lassen. Die Orangenkuvertüre vom Herd nehmen und den Likör unterrühren.

3 Den Quark, den Mascarpone, das Vanillemark und den Zucker in einer Schüssel verrühren. Nach und nach die Eier unterrühren. Die Quarkcreme halbieren und unter eine Hälfte die geschmolzene Kuvertüre rühren.

4 Den Rand der Springform einfetten. Die Hälfte der hellen Creme auf dem Keksboden verteilen, dann 1 Klecks dunkle Creme in die Mitte geben und durch spiralförmige Drehbewegungen der Form kreisförmig nach außen verteilen, dabei die helle Creme nicht vollständig bedecken. Danach 1 kleineren Klecks helle Creme in die Mitte geben und wieder kreisförmig verteilen, den dunklen Kreis aber nicht ganz bedecken. So weiterverfahren, bis die Cremes aufgebraucht sind.

5 Den Käsekuchen im vorgeheizten Ofen auf der untersten Schiene etwa 1 Stunde backen, die Schokocreme bleibt dabei flüssig. Herausnehmen, abkühlen lassen und die Schokoladencreme über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.



Schokoladenkuchen
mit zweierlei Glasuren



Zutaten

Für den Rührteig:
je 250 g Butter und Zucker
5 Eier
500 g Mehl
2 TL Backpulver
6 EL Kakaopulver
Salz · ca. 200 ml Milch
Fett für die Form
Für die Glasuren:
5 EL Puderzucker
1 EL Zitronensaft
125 g Zartbitterkuvertüre

Zubereitung

FÜR 1 KASTENFORM

1 Den Backofen auf 160 °C mit Umluftfunktion vorheizen. Für den Rührteig die Butter und den Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen. Die Eier hinzufügen und so lange weiterschlagen, bis eine cremige Masse entstanden ist.

2 Das Mehl, das Backpulver, den Kakao und 1 Prise Salz vermischen, über die Eiermasse sieben und unterheben. Nach und nach die Milch dazugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren, eventuell noch etwas Milch hinzufügen.

3 Die Kastenform (etwa 2 l Inhalt) einfetten. Den Teig einfüllen und im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene etwa 50 Minuten backen. Den Schokokuchen herausnehmen, nach 5 Minuten aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

4 Für die Glasur den Puderzucker und den Zitronensaft in einer kleinen Schüssel verrühren. Die Kuvertüre grob hacken, in einer Schüssel im heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen und etwas abkühlen lassen. Den Schokoladenkuchen nach Belieben mit der Zitronen- und der Schokoladenglasur verzieren.

Schoko-Ecken
mit Minz-Sahne-Füllung



Zutaten

Für den Biskuitteig:
8 Eigelb · Salz
2 TL abgeriebene unbehandelte Zitronenschale
100 g Zucker · 4 Eiweiß
60 g Mehl · 2 EL Speisestärke
50 g Kakaopulver

Für die Füllung:
4 Blatt weiße Gelatine
¼ l Milch · 200 g Sahne
75 g Zucker · 1 TL Speisestärke
2 Eigelb · 2 EL Pfefferminzsirup
100 g Schokolade mit Minzefüllung (gehackt)

Zubereitung
FÜR 1 BACKBLECH

1 Den Backofen auf 220 °C vorheizen. Für den Biskuitteig die Eigelbe mit 1 Prise Salz, der Zitronenschale und der Hälfte des Zuckers cremig rühren. Die Eiweiße in einem hohen Rührbecher sehr steif schlagen, nach und nach den restlichen Zucker einrieseln lassen. Mehl, Stärke und Kakao auf die Eigelbmasse sieben, den Eischnee darauf geben und alles unterheben.

2 Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene 8 bis 10 Minuten backen.

3 Herausnehmen, auf ein feuchtes Küchentuch stürzen, das Papier entfernen. Mit einem zweiten feuchten Tuch bedecken, abkühlen lassen.

4 Für die Füllung Gelatine in Wasser einweichen. Milch, Sahne, Zucker, Stärke und Eigelbe verrühren und aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und den Sirup unterrühren. Gelatine ausdrücken und in 3 EL heißer Füllung auflösen. Mit der restlichen Masse verrühren. Creme 1 Stunde kühl stellen, bis sie fest zu werden beginnt. Die Schokolade unterheben. Biskuitplatte quer halbieren und mit der Minzcreme füllen. 2 Stunden kühl stellen, zum Servieren in Ecken schneiden.

Cheesecake
mit Chocolate Chips

Saftig muss er sein: Dieser Käsekuchen mit der Extraportion Schokolade ist schnell gemacht und kommt bei Schokofans immer gut an

Zutaten

Für den Boden:
2 EL Butter
½ Packung Butterkekse (125 g)
1 Päckchen Vanillezucker
1 EL Kakaopulver
Fett für die Form
Für die Füllung:
600 g Doppelrahm-Frischkäse
50 g Mehl · 180 g Zucker
1 Vanilleschote · 4 Eier
2 unbehandelte Zitronen
½ unbehandelte Orange
4 EL Schokolinsen (Chocolate Chips)
100 g Sahne
Für die Glasur:
100 g Zartbitterkuvertüre

Zubereitung

FÜR 1 SPRINGFORM (24 CM Ø)

1 Für den Boden die Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Die Butterkekse in einen Gefrierbeutel geben, mit dem Nudelholz fein zerbröseln und in eine Schüssel füllen. Die zerlassene Butter, den Vanillezucker und den Kakao hinzufügen und alles gut vermischen. Die Springform einfetten, die Bröselmischung auf dem Boden verteilen und andrücken. Den Boden in der Form etwa 30 Minuten kühl stellen.

2 Für die Füllung den Frischkäse, das Mehl und den Zucker in einer Schüssel cremig rühren. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Nach und nach die Eier und das Vanillemark unter die Frischkäsecreme rühren. Die Zitronen und die Orange heiß waschen, trockenreiben und die Schale fein abreiben. Die Zitrusschalen unter die Käsecreme rühren, die Schokolinsen unterrühren. Die Sahne in einem hohen Rührbecher steif schlagen und vorsichtig unterheben.

3 Einen Streifen Backpapier von etwa 80 cm Länge zuschneiden, zweimal der Länge nach falten und als Rand innen in die Springform setzen. Die Frischkäsecreme einfüllen und im vorgeheizten Ofen auf der untersten Schiene 15 Minuten backen. Die Backofentemperatur auf 150 °C herunterschalten und den Kuchen 1 Stunde weiterbacken. Den Ofen während der Backzeit nicht öffnen, der Kuchen fällt sonst in sich zusammen. Am Ende der Backzeit herausnehmen und abkühlen lassen.

4 Für die Glasur die Kuvertüre grob hacken und in einer Schüssel im heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen lassen. Die geschmolzene Kuvertüre kreuz und quer über den abgekühlten Cheesecake gießen. Die Schokolade im Kühlschrank fest werden lassen und den Kuchen gut gekühlt servieren.



Kakaowaffeln
und Haselnusswaffeln

Da geht's heiß her: Zwischen zwei glühenden Eisen bräunt cremiger Teig zu knusprigen Waffeln für Groß und Klein

Zutaten

Für die Kakaowaffeln:
125 g Butter · 150 g Mehl
½ Päckchen Backpulver
3 EL Kakaopulver
80 g Puderzucker
1 Päckchen Vanillezucker
Salz · 3 Eier · 200 ml Milch
Fett für das Waffeleisen

Für die Haselnusswaffeln:
125 g Butter · 100 g Mehl
2 TL Backpulver
1 TL Zimtpulver
je 80 g gemahlene Haselnüsse und Puderzucker
Salz · 3 Eier · 200 ml Milch
Fett für das Waffeleisen

Zubereitung

FÜR JE CA. 8 STÜCK

1 Für die Kakaowaffeln die Butter in einem Topf zerlassen. Das Mehl mit dem Backpulver und dem Kakao in eine Schüssel sieben. Die zerlassene Butter mit dem Puderzucker, dem Vanillezucker, 1 Prise Salz, den Eiern und der Milch zur Mehlmischung geben und alles zu einem glatten Teig verrühren.

2 Das Waffeleisen vorheizen und vorsichtig mit einem Pinsel einfetten. Einen Schöpflöffel Teig darauf geben, das Eisen zuklappen und den Teig zu einer goldbraunen Waffel backen. Aus dem restlichen Teig nach und nach etwa 8 Waffeln backen.

3 Für die Haselnusswaffeln die Butter in einem Topf zerlassen. Das Mehl mit dem Backpulver und dem Zimt in eine Schüssel sieben. Die zerlassene Butter mit den Haselnüssen, dem Puderzucker, 1 Prise Salz, den Eiern und der Milch zur Mehlmischung geben und alles zu einem glatten Teig verrühren.

4 Das Waffeleisen vorheizen und vorsichtig mit einem Pinsel einfetten. Einen Schöpflöffel Teig darauf geben, das Eisen zuklappen und den Teig zu einer goldbraunen Waffel backen. Aus dem restlichen Teig nach und nach etwa 8 Waffeln backen. Die Waffeln auf einem Kuchengitter etwas abkühlen lassen und nach Belieben mit Puderzucker bestäubt servieren.

Tipp

Zu den Waffeln schmeckt halbsteif geschlagene süße Sahne, Eis oder ein Fruchtkompott. Wer mag, kann etwas Zartbitterschokolade schmelzen und als feine Streifen gitterförmig über die Waffeln ziehen.







Gerichte mit Schokolade

Birnen-Ingwer-Strudel
mit Schokoladensauce

Der Aufwand lohnt sich: Fruchtig frisch kommt der Strudel daher und belohnt mit der Schokoladensauce alle vorausgegangene Mühe

Zutaten

Für den Strudelteig:
250 g Mehl · 2 EL Öl
Salz · Öl zum Bestreichen
Für die Füllung:
5 Birnen
(z.B. Williams Christ)
100 g kandierter Ingwer
Saft von 1 Zitrone
50 g Zucker
2 EL Williamsgeist
50 g Paniermehl
100 g Butter
Für die Sauce:
100 g Zartbitterschokolade
50 g Zucker
150 g Sahne
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

FÜR 4–6 PERSONEN

1 Für den Strudelteig das Mehl mit 150 ml lauwarmem Wasser, dem Öl und 1 Prise Salz zu einem glatten, elastischen Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, mit etwas Öl bestreichen, in Frischhaltefolie wickeln und etwa 2 Stunden ruhen lassen.

2 Für die Füllung die Birnen schälen, vierteln und die Kerngehäuse entfernen. Die Birnenviertel in dünne Scheiben schneiden. Den Ingwer in feine Würfel schneiden und mit den Birnenscheiben in eine Schüssel geben. Den Zitronensaft, den Zucker, den Williamsgeist und das Paniermehl dazugeben und untermischen. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

3 Die Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Den Strudelteig auf einem Küchentuch ausrollen und sehr dünn ausziehen. Den Teig mit einem Teil der zerlassenen Butter bestreichen. Die Birnen-Ingwer-Mischung am unteren Rand in einer langen Bahn auf dem Teig verteilen. Den Strudel mithilfe des Tuches vorsichtig aufrollen und mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Den Strudel mit der restlichen zerlassenen Butter bestreichen und im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene etwa 25 Minuten goldbraun backen.

4 Für die Sauce die Schokolade fein hacken. Den Zucker in einem Topf karamellisieren lassen. Mit der Sahne ablöschen und aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen, die Schokolade hinzufügen und unter Rühren schmelzen lassen. Den Strudel herausnehmen und abkühlen lassen. Dünn mit Puderzucker bestäuben und mit der Schokoladensauce servieren.



Kakaorohrnudeln
mit Pflaumen und Sauce

Heiß auf Süßes: Diese Rohrnudeln, mit saftigen Pflaumen gefüllt, erfreuen frisch aus dem Ofen auch verwöhnte Gaumen

Zutaten

¼ l Milch
21 g Hefe (½ Würfel)
60 g Zucker
120 g Butter
2 Eier
2 EL Kakaopulver
400 g Mehl · Salz
8 Pflaumen (aus dem Glas)

Für die Sauce:
¼ l Milch
250 g Sahne
Mark von 1 Vanilleschote
5 Eigelb
100 g Zucker

Außerdem:
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

FÜR 4 PERSONEN

1 Die Milch in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze erwärmen. Die Hefe in eine Tasse bröckeln und mit 3 EL warmer Milch und 1 EL Zucker vermischen. Die Hefemischung zugedeckt an einem warmen Ort etwa 15 Minuten gehen lassen.

2 In einem kleinen Topf 80 g Butter zerlassen. Die Eier verquirlen und mit der aufgegangenen Hefemischung, dem Kakao, dem Mehl, dem restlichen Zucker, 1 Prise Salz und der zerlassenen Butter mit den Knethaken des Handrührgeräts in einer Schüssel verkneten. So viel lauwarme Milch hinzufügen, dass ein mittelfester Teig entsteht. Den Hefeteig so lange mit einem Kochlöffel schlagen, bis er glatt ist und Blasen wirft. Zugedeckt an einem warmen Ort weitere 15 Minuten gehen lassen.

3 Die Pflaumen in ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen. Die restliche Butter in einer Pfanne zerlassen. Den Hefeteig in 8 Portionen teilen. Jede Portion flach drücken, 1 Pflaume hineingeben, mit Teig umhüllen und zu einem Kloß formen. In der zerlassenen Butter wenden und nebeneinander in eine Auflaufform oder einen Bräter setzen. Nochmals zugedeckt 30 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 175 °C vorheizen.

4 Die Kakaorohrnudeln im vorgeheizten Ofen auf der untersten Schiene 30 Minuten backen. Den Backofen ausschalten und die Rohrnudeln weitere 5 bis 10 Minuten ziehen lassen.

5 Für die Sauce die Milch, die Sahne und das Vanillemark in einem Topf aufkochen lassen. Die Eigelbe und den Zucker in einem zweiten Topf cremig rühren. Nach und nach die heiße Vanillemilch vorsichtig unterrühren und die Masse bei schwacher Hitze cremig rühren. Die Vanillesauce durch ein Sieb streichen.

6 Die Kakaorohrnudeln herausnehmen, dick mit Puderzucker bestäuben und noch warm mit der Vanillesauce servieren.



Schokoladenravioli mit Erdbeersauce

Ein ungewöhnliches Trio: Knuspriger Nudelteig umhüllt den zart schmelzenden Schokoladenkern an süßer Erdbeersauce

Zutaten

Für den Teig:
200 g Mehl
100 g gemahlene Mandeln
160 g Butter
80 g Puderzucker
abgeriebene Schale von
½ unbehandelten Zitrone
4 Eigelb

Für die Füllung:
40 g Zartbitterschokolade
40 g Amarettini
(ital. Mandelkekse)
150 g Ricotta
2 EL Zucker

Für die Sauce:
300 g Erdbeeren
50 g Zucker

Außerdem:
Mehl für die Arbeitsfläche

Zubereitung

FÜR 4 PERSONEN

1 Für den Teig das Mehl und die Mandeln in einer Schüssel vermischen. Die Butter, den Puderzucker, die Zitronenschale und die Eigelbe hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten kühl stellen.

2 Für die Füllung die Schokolade grob hacken und in einer Schüssel im heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen und etwas abkühlen lassen. Die Amarettini in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz fein zerbröseln. Die Amarettinibrösel mit dem Ricotta und dem Zucker zur geschmolzenen Schokolade geben und unterrühren. Die Schokoladen-Ricotta-Masse etwa 30 Minuten kühl stellen.

3 Für die Sauce die Erdbeeren waschen, putzen und klein schneiden. Die Erdbeerstücke in einem Topf mit 6 EL Wasser und dem Zucker etwa 5 Minuten kochen lassen. Dann durch ein Sieb streichen und abkühlen lassen.

4 Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche mit dem Nudelholz dünn ausrollen und halbieren. Auf eine Teighälfte mit einem Teelöffel etwas Füllung mit etwa 5 cm Abstand setzen. Die zweite Teighälfte locker darüber legen und um die Füllung herum mit den Fingern andrücken. Aus dem Teig mit dem Teigrädchen oder einem Messer Quadrate von 6 bis 7 cm Kantenlänge ausschneiden.

5 Die Schokoladenravioli auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene etwa 20 Minuten backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Die Ravioli mit der Erdbeersauce servieren.



Bandnudeln
mit Schoko-Leber-Ragout



Zutaten

Für den Nudelteig:
500 g Mehl · 5 Eier · 1 TL Salz
Mehl für die Arbeitsfläche

Für das Ragout:
400 g Rinderleber (küchenfertig)
5 EL Olivenöl
2 Stangen Sellerie (in Scheiben)
je 2 Karotten (in Würfeln) und Knoblauchzehen (gehackt)
300 ml Rotwein · 2 Gewürznelken
1 grüne Chilischote (in Streifen)
1 Zweig Rosmarin
40 g Zartbitterkuvertüre (geraspelt)
Salz · Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

FÜR 4 PERSONEN

1. Für den Nudelteig Mehl, Eier und Salz zu einem elastischen Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde ruhen lassen.
2. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche mit dem Nudelholz sehr dünn ausrollen. Den Teig wieder einrollen und in beliebig breite Streifen schneiden. Die Nudeln auf ein bemehltes Küchentuch legen und etwas trocknen lassen.
3. Für das Ragout die Leber klein schneiden und in einem Topf im Öl rundum anbraten. Herausnehmen und beiseite stellen. Das vorbereitete Gemüse im Bratsatz andünsten und mit dem Wein ablöschen. Nelken, Chili und Rosmarin dazugeben und alles zugedeckt bei schwacher Hitze 20 Minuten schmoren. Die Sauce etwas reduzieren und die Kuvertüre darin schmelzen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Leber hinzufügen und in der Sauce zugedeckt 5 Minuten ziehen lassen. Ganze Gewürze entfernen.
4. Die Bandnudeln in reichlich Salzwasser etwa 2 Minuten kochen und in ein Sieb abgießen. Nudeln mit dem Ragout mischen und servieren.

Mexikanisches Hähnchenfilet
mit Schokoladensauce



Zutaten

200 g Tomaten · 1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 rote Chilischoten (getrocknet)
1 EL Sesamsamen
2 EL Paniermehl
je 1/4 TL Zimt-, Nelken-
und Korianderpulver · Salz
2 1/2 EL Olivenöl
200 ml Geflügelfond
4 Hähnchenbrustfilets
Pfeffer aus der Mühle
1 Dose Mais (ca. 285 g)
1 rote Paprikaschote
30 g Zartbitterschokolade
(geraspelt)

Zubereitung

FÜR 4 PERSONEN

1. Tomaten kreuzweise einritzen, überbrühen, abschrecken, häuten, vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und hacken. Chilischoten grob hacken. Tomaten, Zwiebel, Knoblauch, Chili, Sesam, Paniermehl, gemahlene Gewürze und Salz im Küchenmixer fein pürieren. Das Tomatenpüree in 1/2 EL Öl bei schwacher Hitze unter Rühren andünsten. Den Fond angießen und die Tomatensauce etwa 10 Minuten sanft einkochen lassen, dabei öfter umrühren.
2. Das Fleisch waschen und trockentupfen, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. In einer Pfanne in 1 EL Öl auf beiden Seiten anbraten und etwa 10 Minuten bei schwacher Hitze weiterbraten.
3. Mais abgießen und abtropfen lassen, Paprika putzen, waschen und in Würfel schneiden. Das restliche Öl erhitzen, Paprika darin 2 bis 3 Minuten andünsten. Mais hinzufügen und etwa 5 Minuten köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Tomatensauce durch ein Sieb streichen, nochmals aufkochen. Schokolade unter die Sauce rühren und schmelzen lassen. Hähnchenbrust mit Sauce und Gemüse servieren.

Knusprige Ente
mit Schokoladensauce

Außen kross und innen saftig: Diese knusprige Ente wird mit exotischen Gewürzen und Schokosauce zur Gaumenfreude für Genießer

Zutaten

Für die Ente:
1 Ente
(ca. 2,5 kg; küchenfertig)
2 EL 5-Gewürze-Pulver
(aus dem Asienladen)
65 g Sichuan-Pfefferkörner
25 g schwarze Pfefferkörner
1 EL Kreuzkümmelpulver
200 g grobkörniges Salz
1 Stück Ingwer (ca. 10 cm)
1 Bund Frühlingszwiebeln
3–4 EL Speisestärke
2–3 EL Öl

Für die Sauce:
1/4 l Geflügelbrühe
1/8 l Rotwein
30 g Zartbitterschokolade
(geraspelt)
Salz · Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

FÜR 4–6 PERSONEN

1. Am Vortag die Ente waschen und trockentupfen. Das 5-Gewürze-Pulver, die Pfefferkörner, den Kreuzkümmel und das Salz in einer Schüssel vermischen. Die Ente innen und außen mit der Gewürzmischung einreiben, in Frischhaltefolie wickeln und 24 Stunden kühl stellen.

2. Am nächsten Tag die Gewürze mit einem Messer von der Ente schaben. Den Ingwer schälen und in Stücke schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Stücke schneiden. Die Ente mit dem Ingwer und den Frühlingszwiebeln füllen und auf einen ofenfesten Teller legen.

3. Den Wok 5 cm hoch mit Wasser füllen und einen passenden Dämpfeinsatz aufsetzen. Das Wasser zum Kochen bringen, die Ente mit dem Teller auf den Dämpfeinsatz setzen und zugedeckt bei schwacher Hitze 2 Stunden dämpfen. Dabei öfter das austretende Fett abschöpfen und immer wieder ausreichend Wasser in den Wok nachgießen.

4. Die Ente aus dem Wok nehmen, Ingwer und Frühlingszwiebeln entfernen und die Ente vollständig abkühlen lassen.

5. Vor dem Servieren die Ente in Viertel zerteilen und in der Stärke wenden. Das Öl portionsweise in einer Pfanne erhitzen und die Ententeile darin nach und nach knusprig braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und warm halten.

6. Für die Sauce den Bratsatz in der Pfanne mit der Brühe ablöschen, den Wein angießen und einkochen lassen. Die Schokolade unterrühren und schmelzen lassen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

7. Das Entenfleisch von den Knochen lösen und mit der Schokoladensauce und nach Belieben mit chinesischen Pfannkuchen und Frühlingszwiebeln garniert servieren.



Rinderfilet
mit Schokosauce



Zutaten

2 EL Olivenöl
800 g Rinderfilet (küchenfertig)
1 Knoblauchzehe (geschält)
Salz · Pfeffer aus der Mühle
5 Scheiben Speck
(ungeräuchert, z. B. Bacon)
je 1 Zweig Thymian und Rosmarin
2 kleine Zwiebeln
2 EL Butter
je 50 g Crème fraîche und
Zartbitterkuvertüre (geraspelt)
je 1/2 TL Nelken-, Chili- und
Zimtpulver
500 g grüner Spargel
Olivenöl zum Beträufeln

Zubereitung
FÜR 4 PERSONEN

1 Ein großes Stück Alufolie mit dem Öl bestreichen. Das Rinderfilet mit dem Knoblauch einreiben und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Backofen auf 225 °C vorheizen.

2 Den Speck leicht überlappend auf der Alufolie auslegen. Das Filet darauf geben und mit den Kräutern belegen. Die Alufolie darüber zusammenfalten, fest verschließen und auf den Grillrost legen. Im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene 25 bis 30 Minuten garen. Herausnehmen, 10 Minuten in der Folie ruhen lassen.

3 Die Zwiebeln schälen, hacken und in einer Pfanne in der Butter andünsten. Die Alufolie öffnen und die Zwiebeln mit dem Bratensaft begießen. Die Crème fraîche hinzufügen und zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen und die Kuvertüre unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und den gemahlenen Gewürzen abschmecken. Sauce durch ein Sieb streichen, warm halten.

4 Spargel waschen und putzen. In reichlich Salzwasser 10 bis 15 Minuten kochen und abtropfen lassen. Mit Olivenöl beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Filet in Scheiben schneiden, mit der Sauce und dem Spargel servieren.

Knusprige Entenbrust
mit Schoko-Chili-Sirup

Zutaten

2 Barbarie-Entenbrüste (ca. 220 g)
Salz · Pfeffer aus der Mühle
2 EL Olivenöl
2 TL brauner Zucker
50 ml Rotwein
einige Tropfen Aceto balsamico
100 ml Gemüsebrühe
100 g Sahne
50 g Zartbitterschokolade (geraspelt)
1 kleine rote Chilischote



Zubereitung

FÜR 2 PERSONEN

1. Den Backofen auf 100 °C vorheizen. Auf die mittlere Schiene das Ofengitter und darunter ein Abtropfblech schieben. Die Entenbrust waschen, trockentupfen und die Haut rautenförmig einritzen. Das Fleisch auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne bei mittlerer Hitze im Öl auf der Hautseite etwa 5 Minuten kross anbraten. Wenden, auf der Fleischseite ebenfalls kräftig anbraten.
2. Die Ente im vorgeheizten Ofen auf dem Gitter etwa 45 Minuten rosa garen.
3. Den Zucker in einem Topf karamellisieren lassen, mit Wein ablöschen und den Essig dazugeben. Die Brühe und die Sahne dazugießen und aufkochen lassen. Die Schokolade hinzufügen und unter Rühren bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Die Chilischote längs halbieren, entkernen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Die Sauce nach Belieben mit den Chiliwürfeln würzen.
4. Die Entenbrust in dünne Scheiben schneiden und den Schoko-Chili-Sirup daneben träufeln. Dazu passt Polenta.

Schokolade

Schon beim Öffnen der knisternden Folie schlagen bei Schokofans die Herzen höher: Schokolade weckt Leidenschaft, ist ein kulinarischer Hochgenuss und sowieso immer eine kleine Sünde wert. Echte Schokoliebhaber wollen auch in der Küche nicht auf das braune Gold verzichten. In diesem Buch spielt Schokolade in über 70 Rezepten die Hauptrolle. Ob als gewürzte heiße Schokolade, kühle Eiskreation, luftiges Soufflé, feine Pralinen oder Kuchen und cremige Torten. Und auch pikante Gerichte dürfen nicht fehlen. Diese Rezepte sind ein Muss für jeden Schokofan und führen Stück für Stück zum (Schokoladen-)Glück.







Die neue ZS Generation

Exklusiv entwickelt:

Neue Klassiker- und Trend-Rezepte

ZS
ZABERT SANDMANN

ISBN 978-3-89883-152-9
9 783898 831529